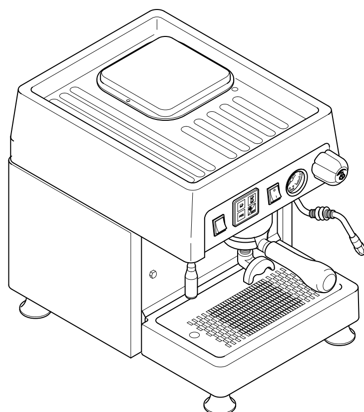
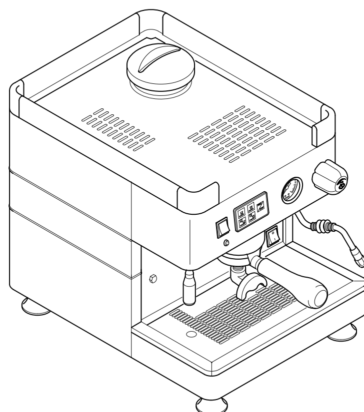


WEGA s.r.l. Via Santi, 9 - 40011 ANZOLA EMILIA (BO) - ITALY
Tel.+39.051.6500900 Fax +39.051.733701 www.wega.it commerciale@wega.it





MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRESO
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

MACHINE À CAFÉ ESPRESSO
MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

ESPRESSO COFFEE MACHINE
USE AND MAINTENANCE MANUAL

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

MININOVA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 

DECLARACION DE CONFORMIDAD 

DECLARATION DE CONFORMITE 

DECLARATION OF COMPLIANCE 

KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG 

WEGA s.r.l. Via Santi, 9 - 40011 Anzola Emilia (BO) - ITALIA

IT come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto

ES como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto

FR en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit

GB being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product

DE erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät

MODELLO	*MODELO*	MODELE	*MODEL*	MODELL	_ _
TIPO	*TIPO*	TYPE	*TYPE*	TYP	_ _
N°DI SERIE	*MATRICULA*	N°DE SERIE	*SERIAL NO*	SERIENNUMMER	_ _

IT al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti
- DIRETTIVE CEE: 89/392/CEE - 89/336/CEE
- DIRETTIVA BASSA TENSIONE: 73/23/CEE

ES al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes
- DIRECTIVAS CEE: 89/392/CEE - 89/336/CEE
- DIRECTIVA BAJO VOLTAJE: 73/23/CEE

FR auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de
- DIRECTIVES CEE: 89/392/CEE - 89/336/CEE
- DIRECTIVES BASSE TENSION: 73/23/CEE

GB to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following
- EEC DIRECTIVES: 89/392/EEC - 89/336/EEC
- LOW VOLTAGE DIRECTIVES: 73/23/EEC

DE auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist:
- EG-VORSCHRIFTEN: 89/392/EG - 89/336/EG
- NIEDERSPANNUNG VORSCHRIFT: 73/23/EG

Anzola Emilia __ __ __ __ __ __ __ __

Sommario

ITALIANO

1. AVVERTENZE GENERALI

1.1 LEGGERE ATTENTAMENTE

in ogni sua parte questo manuale prima di utilizzare il prodotto.
La macchina per caffè espresso che avete acquistato è stata progettata e costruita con metodi e tecnologie innovative che assicurano qualità e affidabilità nel tempo.
Questo manuale è la guida che Vi permetterà di conoscere i vantaggi acquisiti scegliendo questo prodotto.
Vi troverete notizie su come utilizzare nel modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e su come comportarsi in caso di difficoltà.
Conservare con cura questo manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al costruttore.

BUONA LETTURA E ... BUON CAFFÉ

1.2 COME UTILIZZARE QUESTO MANUALE

Il fabbricante si assicura il diritto di apportare eventuali migliorie al prodotto. Garantisce inoltre che il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione del prodotto.
Si coglie l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento, sia del prodotto sia del manuale.

1.3 AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio;in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivendiore.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino a garanzia scaduta.
- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.
- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti e da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.
- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. È importante far verificare questo requisito ed, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un'errato dispositivo di messa a terra.
- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di portata in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.
- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato strettamente all'uso per il quale è stato costruito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irragionevole.
- L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:
  - non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
  - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente;
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificatamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e un controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.

- Non esporre le mani o altre parti del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè, o in direzione dei terminali di erogazione vapore ed acqua calda. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance, possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance vapore e acqua, e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina, fa decadere qualunque garanzia.

1.4 GARANZIA

La garanzia ha una durata di12 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonchè i pezzi d' usura.

2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

2.1 PRESENTAZIONE

Questa macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc.
Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo della macchina.

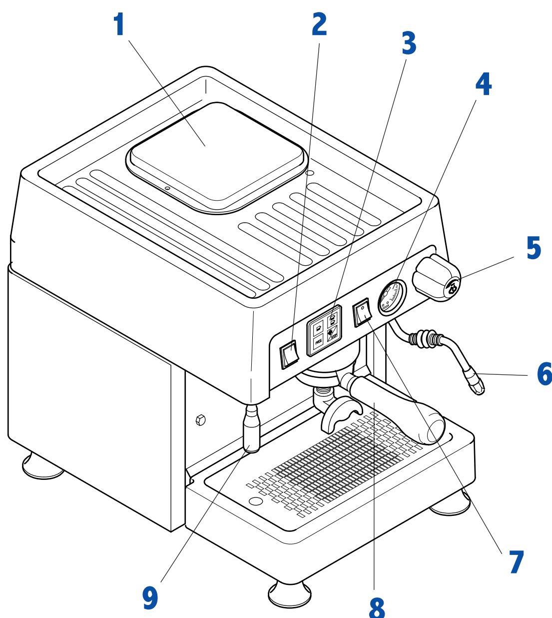
ATTENZIONE

L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità.
A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.

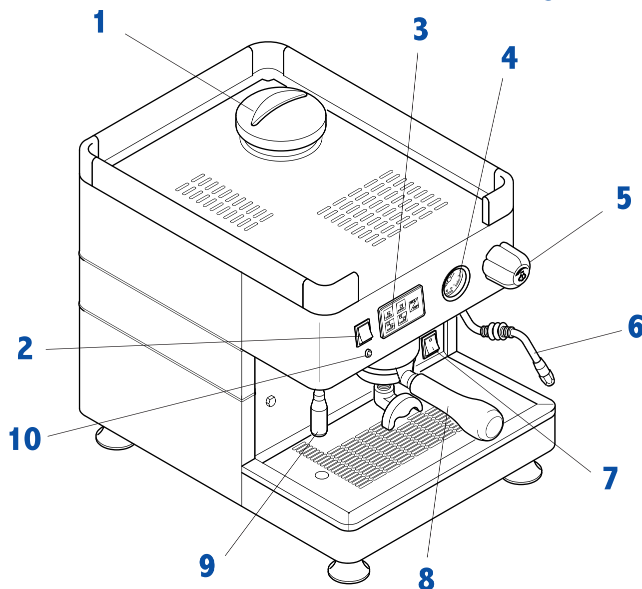
2.2 DESCRIZIONE GENERALE

1 Serbatoio acqua (escluso il modello con Motopompa interna)
2 Pulsante erogazione acqua calda
3 Pulsantiera (versioni EVD)
4 Manometro pressione caldaia
5 Manopola erogazione vapore
6 Lancia erogazione vapore
7 Interruttore accensione macchina
8 Portafiltro
9 Lancia erogazione acqua calda
10 Spia caricamento/mancanza acqua

mod. '96

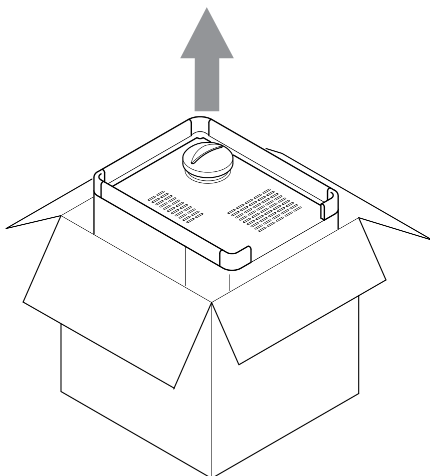


mod. '02



3. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate dal personale qualificato.

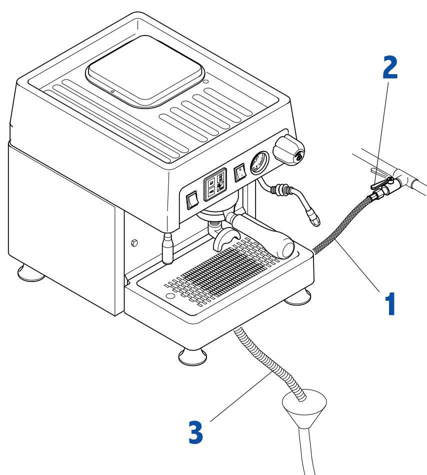


3.1 SBALLAGGIO

- Aprire l'imballo, togliere le protezioni interne ed estrarre la macchina;
- dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivenditore.

3.2 POSIZIONAMENTO

Posizionare la macchina su una base di appoggio adatta ad un comodo e corretto utilizzo della macchina per caffè.



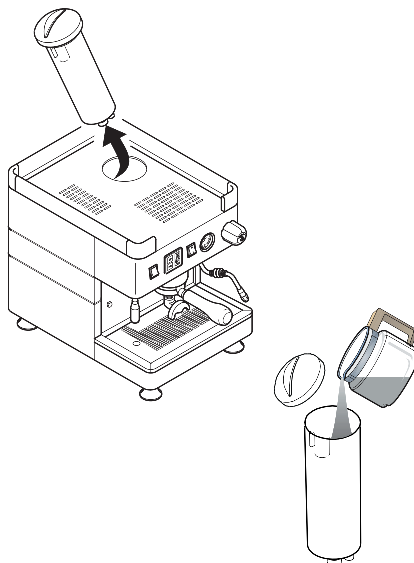
3.3 ALIMENTAZIONE IDRAULICA

Modello **'96**

La macchina è già predisposta per l'allacciamento all'acquedotto. Per il collegamento seguire queste indicazioni :

- collegare il tubo della macchina (**1**) all'acquedotto e aprire il rubinetto della rete idraulica (**2**);
- collegare il tubo di scarico della macchina (**3**) alla rete fognaria.

ATTENZIONE
Nel caso di pressione dell'acquedotto superiore a 2 bar, si consiglia di installare un riduttore di pressione.



Modello ‘02

La macchina già predisposta all’impiego del serbatoio interno.
Per il corretto funzionamento seguire queste indicazioni :

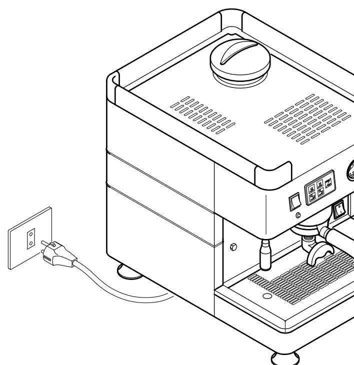
- estrarre il serbatoio dalla sua sede;
- lavare accuratamente il serbatoio con acqua tiepida;
- riempire il serbatoio con acqua potabile;
- reinserire correttamente il serbatoio nella sede;
- periodicamente controllare la presenza dell’acqua nel serbatoio ed eventualmente ripristinarne il livello.

ATTENZIONE
Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua potabile fredda. Non utilizzare altri tipi di liquidi o bevande gassate.Il funzionamento senza acqua può danneggiare la macchina.

ATTENZIONE
Per modificare il tipo di alimentazione idraulica, richiedere l’intervento del personale qualificato.

3.4 COLLEGAMENTO ELETTRICO

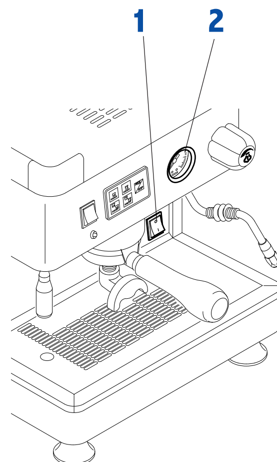
- accertarsi che le indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina corrispondano con la tensione della rete elettrica;
- collegare la spina della macchina alla rete elettrica facendo attenzione che la tensione di alimentazione sia quella indicata sulla targa dati della macchina.



4. FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

4.1 ACCENSIONE DELLA MACCHINA

Accendere la macchina tramite l'interruttore posto sul pannello frontale della macchina (**1**).
Prima di utilizzare la macchina, attendere qualche minuto (circa 10 min.) finchè il manometro posto sul frontale (**2**) indichi la corretta pressione di lavoro (1-1,2 bar).

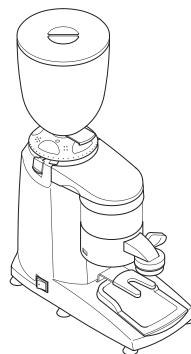


ATTENZIONE
Prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto per alcuni secondi con il portafiltro agganciato allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento del gruppo erogatore termosifonico.

4.2 MACINATURA E DOSATURA DEL CAFFE'

È importante disporre di un macinadosatore accanto alla macchina, col quale macinare il caffè da utilizzare quotidianamente. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore; sono inoltre da tener presenti i seguenti punti:

- per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente; se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.

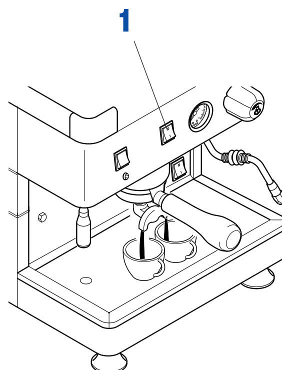


Preparare il caffè nel portafiltro seguendo queste indicazioni:

- riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione;
- per lo stesso motivo è consigliabile pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore.

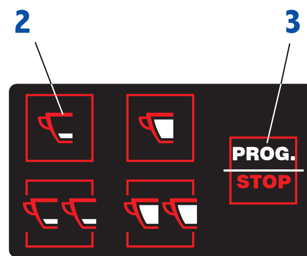
4.3 EROGAZIONE DEL CAFFE'

Versione **EPU** (semiautomatica)



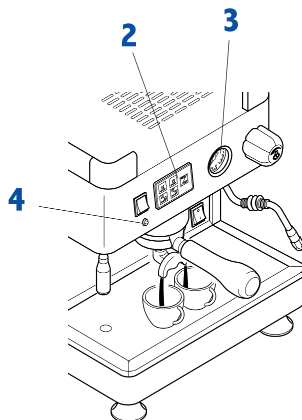
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione (**1**) ;
- al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza, bloccare l'erogazione tramite l'interruttore (**1**) .

Versione **EVD** (dosatura elettronica)



Programmazione pulsatiera:

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto PROG/STOP (**3**) per almeno 5 secondi fino all'accensione dei led dei tasti dose;
- premere il tasto dose desiderato (**2**);
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo il tasto PROG/STOP (**3**);
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- uscita automatica dalla programmazione dopo 5 secondi.

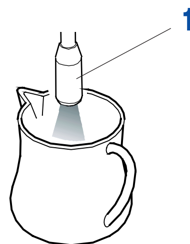


Erogazione caffè:

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato (**2**): attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè;
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione (**2**) o premere il tasto PROG/STOP (**3**).

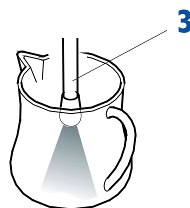
ATTENZIONE
*Durante la fase di programmazione il LED (**4**) lampeggia.*
*In caso di lampeggio del LED (**4**) con frequenza maggiore, consultare il capitolo "Malfunzionamenti e relativi rimedi".*

4.4 EROGAZIONE DELL'ACQUA CALDA

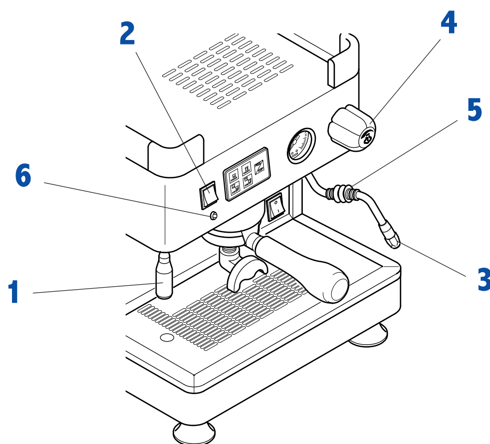


- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione acqua calda (**1**);
- mantenere premuto il tasto erogazione acqua (**2**) ;
- al raggiungimento della quantità desiderata di acqua in tazza, rilasciare il tasto (**2**) .

4.5 EROGAZIONE DI VAPORE



- immergere il tubo erogazione vapore (**3**) nel liquido da riscaldare;
- ruotare la manopola vapore in senso antiorario (**4**) ;
- per interrompere l'erogazione di vapore girare in senso orario la manopola vapore (**4**) .



ATTENZIONE
*Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura (**5**) e non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.*

ATTENZIONE
*Riempire il serbatoio di acqua potabile nel caso di l'accensione della spia (**6**) .*

5. VERSIONI CON MOTOPOMPA INTERNA

Per i modelli che sono dotati di motopompa interna è importante ricordare che :

- non è presente il serbatoio interno;
- l'alimentazione idraulica viene effettuata tramite all'acciamento alla rete idraulica;
- si consiglia di fare uso di un addolcitore.

ATTENZIONE
Per ulteriori informazioni si consiglia di contattare il Servizio Assistenza Tecnica clienti.

6. CONSIGLI PER OTTENERE UN BUON CAFFE'

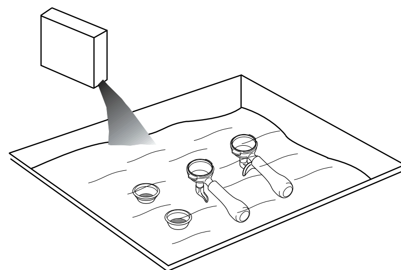
Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5 °F (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare un addolcitore. Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °F. Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico.
Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.
Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto. Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

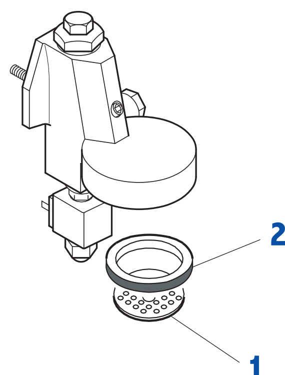
7. PULIZIA

Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia delle parti funzionali e degli accessori nonché dei pannelli della carrozzeria. Le indicazioni qui riportate sono da ritenersi valide per un uso normale della macchina per caffè, nei casi di impieghi pesanti della macchina, le operazioni di pulizia devono essere effettuate con maggiore frequenza.

Filtri e portafiltri

Quotidianamente si rende necessario pulire i filtri e relativi portafiltri in acqua calda. L'ideale è lasciarli immersi nell'acqua calda tutta la notte, in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi. È consigliabile aggiungere all'acqua una bustina o pastiglie dell'apposito detergente e successivamente risciacquare il tutto con acqua.
La mancanza della quotidiana pulizia dei filtri e portafiltri, comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e causa inconvenienti come cattiva estrazione, presenza di fondi caffè in tazzina.





Doccetta e portadoccetta

Periodicamente si consiglia di provvedere alla pulizia della doccetta **(1)** e del portadoccetta **(2)** in acqua calda.

Lancia vapore

Tenere costantemente pulite le lance vapore. Mensilmente controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.

Gruppo erogazione

La pulizia delle parti interne del gruppo erogatore si effettua periodicamente nel seguente modo:

- sostituire il normale filtro del portafiltro con uno cieco;
- versare il detergente apposito sul filtro cieco, ed agganciare il portafiltro al gruppo;
- azionare l'interruttore erogazione, facendo funzionare il gruppo;
- ripetere più volte la precedente operazione fino a che l'acqua non uscirà pulita dallo scarico;
- spegnere e togliere il portafiltro dal gruppo;
- eseguire un ultimo risciacquo, in modo da togliere i residui di detergente.

Carrozzeria

I pannelli della carrozzeria vanno puliti con un panno imbevuto in acqua tiepida. Non usare detersivi abrasivi, poiché i pannelli potrebbero graffiarsi.

Macinadosatore

Ogni settimana pulire esternamente ed internamente la campana e il dosatore con un panno imbevuto in acqua tiepida.

ATTENZIONE

Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti e igienizzati.

8. ELENCO DEI RISCHI

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra

Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio

L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Fare attenzione alle lancie vapore e acqua calda

Con l'uso le lancie vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo. Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio occorre spegnerlo agendo sull'interruttore generale di rete, o meglio scollegare i terminali dall'allacciamento in rete. Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria quando la macchina è in tensione.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato

Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegnere la macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa. Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Utilizzo apparecchiatura

Questa macchina per caffè espresso, è un apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.
Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.
Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

ATTENZIONE
Il costruttore non si assume nessuna responsabilità dei danni che possono avvenire se non vengono seguite le indicazioni di cui sopra.

9. MALFUNZIONAMENTI e RELATIVI RIMEDI

Segnalazione	Causa	Rimedio
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	1) L'interruttore della macchina è in posizione "0" 2) L'interruttore di rete è in posizione OFF	1) Premere l'interruttore della macchina in posizione "1" 2) Commutare l'interruttore di rete in posizione ON
DALLE LANCE NON ESCE VAPORE	1) Lo spruzzatore della lancia è ostruito 2) L'interruttore della macchina è in posizione "0"	1) Pulire lo spruzzatore della lancia vapore 2) Premere l'interruttore della macchina in posizione "1"
EROGAZIONE ASSENTE	1) Il rubinetto della rete idraulica è chiuso 2) Il serbatoio acqua interno è vuoto	1) Aprire il rubinetto della rete idraulica 2) Riempire di acqua il serbatoio
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	1) La vaschetta non scarica 2) Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua	1) Controllare lo scarico fognario 2) Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta
CAFFE' TROPPO FREDDO	1) Macchina appena accesa non ancora in pressione 2) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Attendere il completo riscaldamento della macchina 2) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
CAFFE' TROPPO CALDO	1) Errata regolazione della temperatura della caldaia	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
EROGAZIONE DEL CAFFE' TROPPO VELOCE	1) Il caffè è macinato troppo grosso	1) Regolare la macinatura del caffè in modo adeguato
EROGAZIONE DEL CAFFE' TROPPO LENTA	1) Il caffè è macinato troppo fine 2) Guasto della pompa	1) Regolare la macinatura del caffè in modo adeguato 2) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
FONDI DI CAFFE' BAGNATI	1) Gruppo erogazione sporco 2) Il gruppo erogazione è troppo freddo 3) Il caffè è macinato troppo fine 4) Valvola gruppo ostruita	1) Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco 2) Attendere il completo riscaldamento del gruppo 3) Regolare la macinatura del caffè in modo adeguato 4) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica

Segnalazione	Causa	Rimedio
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	1) Il portafiltro è sporco 2) I fori del filtro sono usurati 3) La macinatura del caffè non è conforme	1) Pulire il portafiltro 2) Sostituire il filtro 3) Regolare la macinatura del caffè in modo adeguato
versione EPU ACCENSIONE DELLA SPIA ROSSA SUL FRONTONE DELLA MACCHINA	Mancanza acqua	UTILIZZO SERBATORIO INTERNO - Verificare la corretta posizione del serbatorio acqua - Riempire il serbatoio con acqua potabile UTILIZZO RETE IDRAULICA - Aprire tutti gli eventuali rubinetti della rete a monte della macchina - Controllare l'effettiva presenza di acqua nella rete idraulica
versione EVD LAMPEGGIO DEL LED SUL FRONTONE DELLA MACCHINA	1) Mancanza acqua 2) Il caffè è macinato troppo fine 3) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1a) UTILIZZO SERBATORIO INTERNO - Verificare la corretta posizione del serbatorio acqua - Riempire il serbatoio con acqua potabile 1b) UTILIZZO RETE IDRAULICA - Aprire tutti gli eventuali rubinetti della rete a monte della macchina - Controllare l'effettiva presenza di acqua nella rete idraulica 2) Regolare la macinatura del caffè in modo adeguato 3) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica

ATTENZIONE

In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.

Índice

1. ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 LEER ATENTAMENTE

en su totalidad este manual antes de usar el producto.
La maquina de café expreso que ha comprado ha sido proyectada y fabricada con métodos y tecnología innovadoras que garantizan calidad y fiabilidad en el tiempo.
Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que ha adquirido al escoger nuestro producto. Aquí encontrará información para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a las eventuales anomalías.
Conservar con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de pérdida, es posible pedir una copia al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

1.2 CÓMO USAR ESTE MANUAL

El fabricante se reserva el derecho de realizar eventuales mejoras del producto. Se garantiza que este manual refleja el perfeccionamiento de nuestra técnica en el momento de la puesta a la venta de la máquina.
Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela a que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

1.3 ADVERTENCIAS GENERALES

- Después de haber quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo: llamar directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños por el peligro que pueda representar. Se aconseja conservar el embalaje hasta la expiración de la garantía.
- Antes de usar la máquina, comprobar que la tensión de la red corresponda con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.
- La instalación debe ser realizada respetando las normas de seguridad vigentes, y por personal cualificado y preparado. Una instalación errada puede causar daños a personas, cosas o animales.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de toma a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un minucioso control de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no se considerará responsable de daños causados por un dispositivo de toma de tierra equivocado.
- Durante la instalación del aparato es necesario el montaje, por parte de personal cualificado, de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

- Es desaconsejable el uso de prolongadores o adaptadores múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores en conformidad con las normas de seguridad. No superar nunca el valor del caudal de corriente indicado sobre el adaptador o el prolongador, que es el de potencia máxima indicada sobre el mismo.
- La máquina de café expreso tiene como finalidad la preparación de bebidas como café, té o leche caliente. Este aparato está destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado. Cualquier otra utilización ha de ser considerada como no apropiada y, por tanto, peligrosa. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.
- Los aparatos eléctricos han de ser utilizados según las normas de conducta de seguridad:
  - no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
  - no usar el aparato con los pies descalzos;
  - no utilizar cables alargadores en sitios destinados para ducha o baño;
  - no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
  - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
  - no permitir que niños o personas disminuidas utilicen el aparato.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desenchufar el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza habitual, atenerse estrictamente a lo indicado en el presente manual.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, apagar el aparato desenchufándolo de la red y no intentar efectuar ninguna operación de reparación. En su lugar, llamar a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación ha de ser efectuada exclusivamente por la casa constructora o por un centro de servicio técnico autorizado, empleando exclusivamente repuestos originales. No respetar esta norma influye en la seguridad del aparato y anula la garantia.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, hay que apagar la máquina y ponerse en contacto exclusivamente con personal cualificado.
- En caso de que se decidiera dejar de usar el aparato, se recomienda su desconexión de la red eléctrica y su vaciado de agua por parte de personal cualificado.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, haciendo realizar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponer las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones suministradores de café o en dirección a los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que sale de los tubos pueden provocar quemaduras.

- En condiciones de funcionamiento, las lanzas del vapor y del agua están muy calientes por lo que han de ser manejadas con cuidado sólo en los puntos previstos.
- La modificación ilícita y no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.

1.4 GARANTÍA

La garantía tiene una duración de 12 meses para todos los componentes, excluidos los componentes eléctricos y electrónicos, así como las piezas sujetas a normal desgaste.

2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

2.1 PRESENTACIÓN

Esta máquina de café expreso está destinada a uso profesional. Ha sido ideada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc.
A continuación enumeramos las instrucciones para la correcta utilización de la máquina.

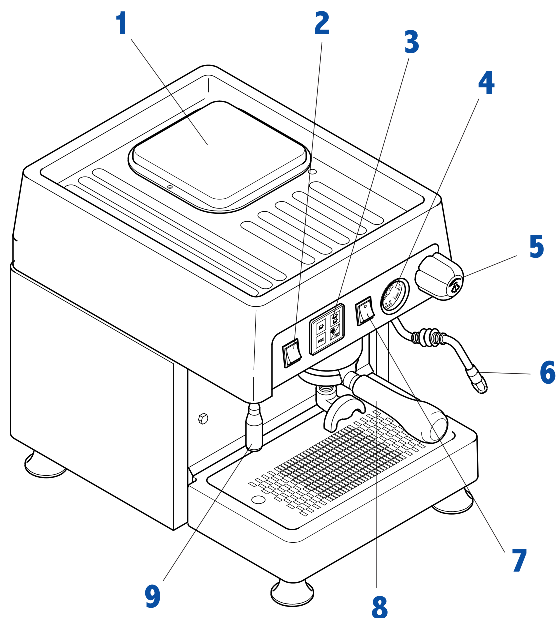
ATENCIÓN

El usuario debe instruirse suficientemente para poder hacer funcionar correctamente la máquina. Se recomienda no realizar intervenciones sobre la misma que puedan alterar su funcionamiento.
CON LA MAQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.

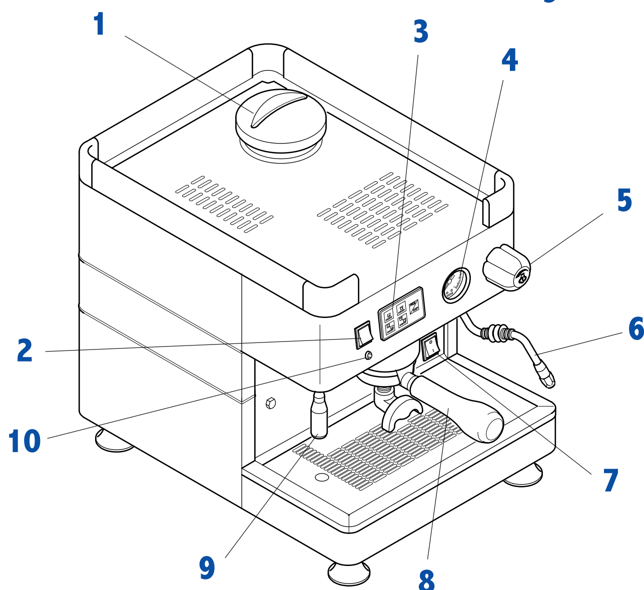
2.2 DESCRIPCIÓN GENERAL

1 Depósito de agua (excluido el modelo con motobomba interna)
2 Botón de suministro de agua caliente
3 Botonera (versiones EVD)
4 Manómetro de presión de la caldera
5 Mando de suministro de vapor
6 Lanza de suministro de vapor
7 Interruptor de encendido de la máquina
8 Portafiltro
9 Lanza de suministro de agua caliente
10 Piloto de llenado/falta de agua

mod. '96

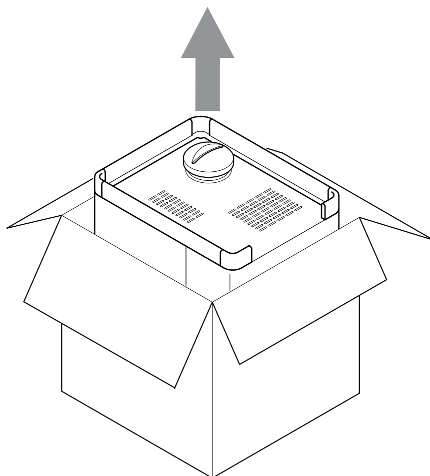


mod. '02



3. PREPARACION DE LA MAQUINA

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas por personal calificado.

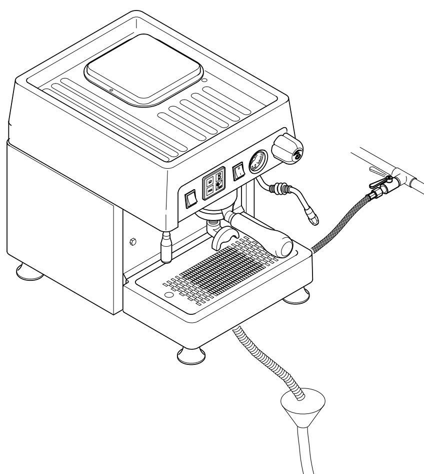


3.1 DESEMBALAJE

- Abrir el embalaje, quitar las protecciones internas y extraer la máquina;
- Después de haber quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo: llamar directamente al distribuidor.

3.2 EMPLAZAMIENTO

Colocar la máquina sobre una base de apoyo adecuada para permitir un uso cómodo y correcto de la máquina de café.



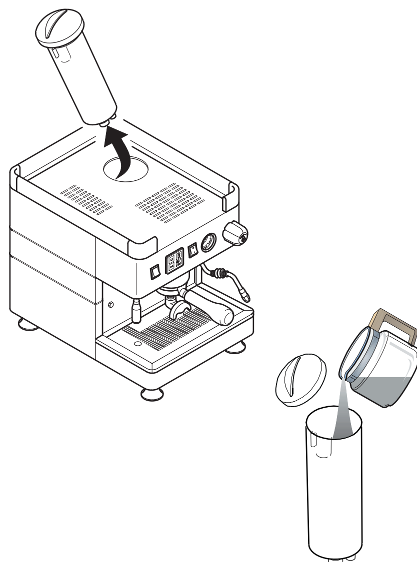
3.3 ALIMENTACIÓN HIDRÁULICA

Versión **'96**

La máquina se encuentra ya predispuesta para la conexión a los conductos de agua. Para la conexión, seguir estas indicaciones:

- conectar el tubo de la máquina (**1**) al conducto de agua y abrir la llave de la red hidráulica (**2**);
- conectar el tubo de desagüe de la máquina (**3**) a la red colectora.

ATENCIÓN
En caso de depresión superior a 2 bar en la red hidráulica, se recomienda instalar un reductor de presión.



Versión '02

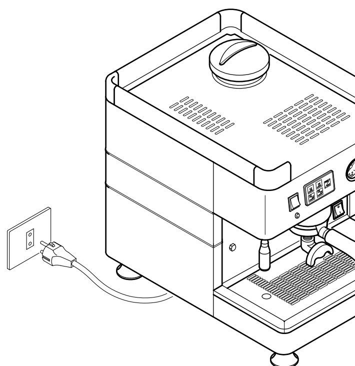
La máquina ya está predispuesta para el uso del depósito interno.
Para el correcto funcionamiento, seguir estas indicaciones:

- extraer el depósito de su alojamiento;
- lavar esmeradamente el depósito con agua templada;
- volver a llenar el depósito con agua potable;
- volver a introducir correctamente el depósito en su sede;
- comprobar periódicamente la presencia de agua y, si fuera necesario, restablecer su nivel.

ATENCIÓN
Volver a llenar el depósito exclusivamente con agua potable fría. No usar otros tipos de líquidos o bebidas gaseosas. El funcionamiento sin agua puede dañar la máquina.

ATENCIÓN
Para modificar el tipo de alimentación hidráulica, solicitar la intervención de personal cualificado.

3.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

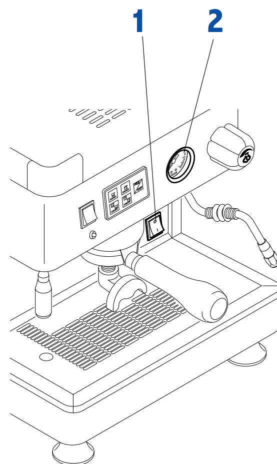


- comprobar que las indicaciones que se dan en la matrícula de datos de la máquina correspondan con la tensión de la red eléctrica;
- conectar la clavija de la máquina a la red eléctrica prestando atención a que la tensión de alimentación sea la indicada en la matrícula de datos de la máquina.

4. FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

4.1 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

Encender la máquina por medio del interruptor ubicado en el panel frontal de la máquina (**1**).
Antes de usar la máquina, esperar un tiempo (10 minutos aprox.) hasta que el manómetro ubicado en el frontal (**2**) indique una presión correcta de trabajo (1-1,2 bar).

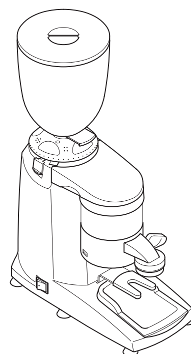


ATENCIÓN
Antes de usar la máquina, efectuar suministros en vacío durante algunos segundos con el portafiltro enganchado para hacer salir el aire que pudiera quedar en el circuito, permitiendo el calentamiento completo del grupo de distribución del radiador.

4.2 MOLEDURA Y DOSIFICACIÓN DEL CAFÉ

Es importante disponer de un molinillo cerca de la máquina con el que moler el café para utilizar diariamente. La moledura y dosificación del café deben ser realizadas según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador; no obstante, hay que tener presente los siguientes puntos:

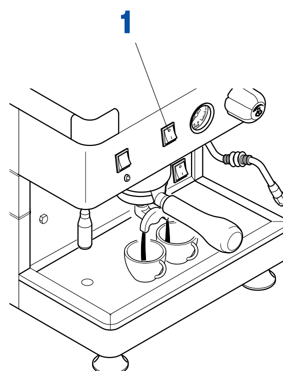
- para obtener un buen café expreso se aconseja no conservar grandes cantidades de café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- nunca moler grandes cantidades de café; lo ideal sería que la cantidad de café existente en el contenedor fuera usada, a ser posible, en un día.
- no comprar café ya molido, ya que éste caduca rápidamente. Si es necesario, comprarlo en pequeños paquetes envasados al vacío.



Preparar el café en el portafiltro según las siguientes indicaciones:

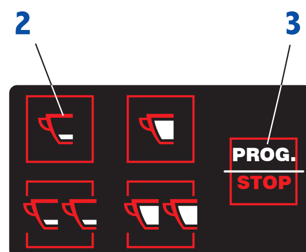
- llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos) y comprimirlo con el presino adecuado;
- enganchar el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la junta se desgaste con rapidez;
- por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo de suministro.

4.3 SUMINISTRO DE CAFÉ



Versión **EPU** (semiautomática)

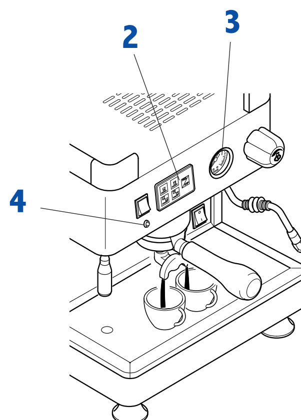
- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de suministro (**1**);
- una vez alcanzada la cantidad deseada de café en la taza, detener el suministro por medio del interruptor (**1**).



Versión **EVD** (dosificación electrónica)

Programación de la botonera:

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón PROG/STOP (**3**) durante al menos 5 segundos hasta el encendido de los led de los botones de dosis;
- pulsar la tecla de dosis deseada (**2**);
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG/STOP (**3**);
- repetir la operación para las otras teclas de dosis;
- salida automática de la programación después de 5 segundos.



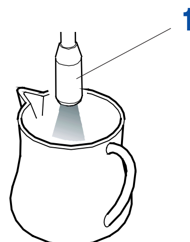
Suministro de café:

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado (**2**): esperar a que se realice el suministro de café;
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro (**2**) o pulsar el botón PROG/STOP (**3**).

ATENCIÓN

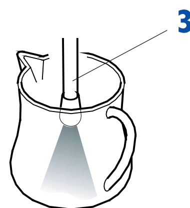
*Durante la fase de programación, el led (**4**) parpadea.*
*En caso de parpadeo del led (**4**) con una frecuencia mayor, consultar el capítulo "Mal funcionamiento y remedios correspondientes".*

4.4 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

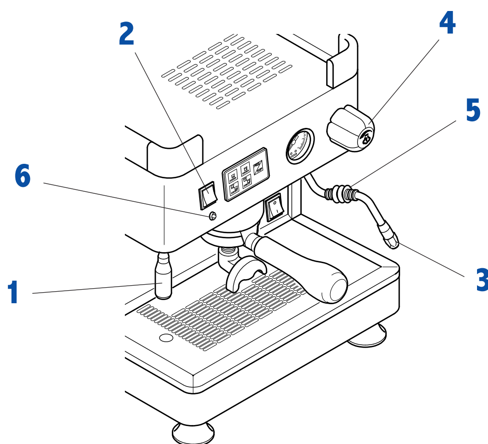


- colocar la taza bajo la boquilla de suministro de agua caliente (**1**);
- mantener pulsando el botón de suministro de agua (**2**);
- una vez alcanzada la cantidad deseada de agua en la taza, soltar el botón (**2**).

4.5 SUMINISTRO DE VAPOR



- sumergir el tubo de suministro de vapor (**3**) en el líquido que se quiere calentar;
- girar el mando de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj (**4**);
- para interrumpir el suministro de vapor, girar el mando de vapor (**4**) en el sentido de las agujas de reloj.



ATENCIÓN
*Manejar con prudencia la lanza de vapor, usando la adecuada protección contra las quemaduras (**5**) y no tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.*

ATENCIÓN
*Llenar el depósito con agua potable en caso de encendido del piloto (**6**).*

5. VERSIONES CON MOTOBOMBA INTERNA

Para los modelos con motobomba interna, es importante recordar que:

- no está presente el depósito interno;
- la alimentación hidráulica se efectúa mediante la conexión a la red hidráulica;
- se recomienda usar un suavizador.

ATENCIÓN
Para más información, se recomienda ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia a clientes.

6. CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN CAFÉ

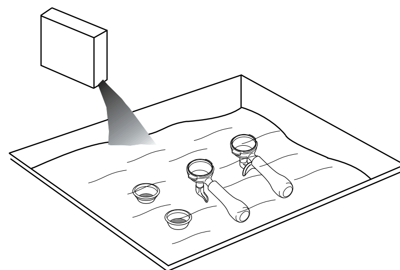
Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5°F (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador. Evitar emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4°F. Si el sabor de cloro en el agua resulta demasiado evidente, se aconseja instalar un filtro específico.
Se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano; nunca moler grandes volúmenes de café: predisponer la cantidad contenida en el dosificador y utilizarla, si es posible, el mismo día; no comprar café molido, ya que éste caduca rápidamente.
Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectuar algunos suministros en vacío. Efectuar siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

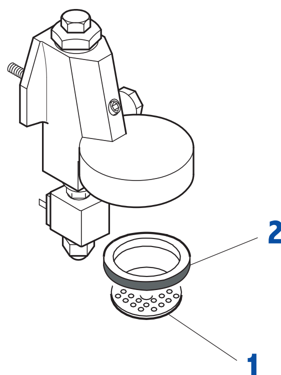
7. LIMPIEZA

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carrocería. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso intensivo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Filtros y portafiltros

Es necesario limpiar a diario los filtros y sus portafiltros correspondientes con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café. Es aconsejable añadir al agua una bolsita o pastillas de un detergente adecuado y, a continuación, aclarar todo con agua.
Si no se limpian a diario los filtros y los portafiltros se produce una disminución de la calidad del café suministrado y aparecen otros inconvenientes, como una mala extracción o la presencia de posos de café en la taza.





Ducha y portaducha

Es aconsejable realizar periódicamente la limpieza de la ducha (**1**) y del portaducha (**2**) en agua caliente.

Lanza vapor

Mantener constantemente limpias las lanzas del vapor. Una vez al mes, controlar los terminales y limpiarlos introduciendo en los agujeros de salida una pequeña aguja.

Grupo de suministro

La limpieza de las partes internas del grupo de suministro se efectúa periódicamente del siguiente modo:

- cambiar el filtro normal del portafiltro por uno ciego;
- verter un detergente adecuado en el filtro ciego y enganchar el portafiltro al grupo;
- accionar el interruptor de suministro, de modo que funcione el grupo;
- repetir varias veces la operación anterior hasta que el agua salga limpia por el tubo;
- apagar y quitar el portafiltro del grupo;
- efectuar un último aclarado a fin de eliminar los residuos de detergente.

Carrocería

Los paneles de la carrocería se limpian con un paño mojado en agua templada. No utilizar detergentes abrasivos ya que podrían estropear los paneles.

Molinillo dosificador

Limpiar cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño mojado con agua templada.

ATENCIÓN

Para las operaciones de limpieza, usar siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

8. LISTA DE RIESGOS

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales el usuario estará sometido si no se atiene a las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un eficiente sistema de toma de tierra.
Si esto no se respeta, el aparato podrá resultar peligroso y producir descargas eléctricas, ya que no será capaz de descargar a tierra las eventuales pérdidas de electricidad.

No utilizar agua corriente para el lavado.
La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilizar nunca chorros de agua para el lavado de ninguna de las partes del aparato.

Prestar atención a las salidas de vapor y de agua caliente.
Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se sobrecalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Manejar con cuidado estas partes. No dirigir nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente sobre el cuerpo.

No realizar intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.
Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de conexión a la red. No quitar nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté bajo tensión.

No efectuar ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.
Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera mientras todavía haya agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando el grifo de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apagar la máquina y abrir todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vaciar la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de la misma. Si todo lo indicado no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Utilización del aparato
Esta máquina para café expreso es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse erróneo y por lo tanto peligroso. No permitir su utilización a niños o personas disminuidas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, animales o cosas.
No intervenir nunca en el sistema electrónico cuando la máquina está enchufada.
Desactivar completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

ATENCIÓN
El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por no respetar las normas indicadas.

9. MAL FUNCIONAMIENTO y REMEDIOS CORRESPONDIENTES

Indicación	Causa	Remedio
FALTA POTENCIA EN LA MÁQUINA	1) El interruptor de la máquna se encuentra en la posición "0" 2) El interruptor de red está en posición OFF	1) Llevar el interruptor de la máquina a la posición "1" 2) Poner el interruptor de red en la posición ON
DE LAS LANZAS NO SALE VAPOR	1) El pulverizador de la lanza está obstruido 2) El interruptor de la máquna se encuentra en la posición "0"	1) Limpiar el pulverizador de la lanza de vapor 2) Llevar el interruptor de la máquina a la posición "1"
SUMINISTRO AUSENTE	1) El grifo de la red hidráulica está cerrado 2) El depósito de agua interna está vacío	1) Abrir el grifo de la red hidráulica 2) Volver a llenar de agua el depósito
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	1) La pileta no descarga 2) El tubo de desagüe está roto o desconectado o presenta obstáculos para el flujo del agua	1) Controlar la descarga al sistema colector 2) Comprobar y restablecer la conexión del tubo de desagüe a la pileta
CAFÉ DEMASIADO FRÍO	1) Máquina recién encendida, aún no ha alcanzado la presión 2) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Esperar que la máquina acabe de calentarse: 2) Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica
CAFÉ DEMASIADO CALIENTE	1) Regulación de la temperatura de la caldera errónea	1) Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	1) El café se ha molido demasiado grueso	1) Regular el grado de molido del café adecuadamente
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	1) El café se ha molido demasiado fino 2) Rotura de la bomba	1) Regular el grado de molido del café adecuadamente 2) Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	1) Grupo de suministro sucio 2) El grupo de suministro está demasiado frío 3) El café se ha molido demasiado fino 4) Válvula del grupo obstruida	1) Lavar el grupo con el filtro ciego 2) Esperar a que el grupo se caliente completamente 3) Regular el grado de molido del café adecuadamente 4) Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica

Indicación	Causa	Remedio
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	1) El portafiltro está sucio 2) Los orificios del filtro están gastados 3) el grado de molido del café no es adecuado	1) Limpiar el portafiltro 2) Cambiar el filtro 3) Regular el grado de molido del café adecuadamente
versión EPU ENCENDIDO DEL PILOTO ROJO EN EL FRONTAL DE LA MÁQUINA	Falta agua	UTILIZACIÓN DEL DEPÓSITO INTERNO - Comprobar la correcta posición del depósito de agua - Volver a llenar el depósito con agua potable USO DE LA RED HIDRÁULICA - Abrir todas las llaves de la red aguas arriba de la máquina - Comprobar la presencia efectiva de agua en la red hidráulica
versión EVD PARPADEO DEL LED EN EL FRONTAL DE LA MÁQUINA	1) Falta agua 2) El café se ha molido demasiado fino 3) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1a) UTILIZACIÓN DEL DEPÓSITO INTERNO - Comprobar la correcta posición del depósito de agua - Volver a llenar el depósito con agua potable 1b) USO DE LA RED HIDRÁULICA - Abrir todas las llaves de la red aguas arriba de la máquina - Comprobar la presencia efectiva de agua en la red hidráulica 2) Regular el grado de molido del café adecuadamente 3) Solicitar la intervención de la Asistencia Técnica

ATENCIÓN

En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apagar la máquina y solicitar la intervención de la Asistencia Técnica. No intentar ninguna reparación.

FRANÇAIS

Table des matières

1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 LIRE ATTENTIVEMENT

lire chaque partie de cette notice avant d'utiliser le produit.
La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été conçue et réalisée avec des méthodes et des technologies innovatrices qui assurent qualité et fiabilité dans le temps.
Cette notice est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant ce produit. Vous y trouverez les informations nécessaires pour connaître au mieux toutes les possibilités d'utilisation de votre machine, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir que faire en cas de difficulté.
Conserver la présente notice soigneusement et en lieu sûr. En cas de perte, le client pourra en demander copie au fabricant.

BONNE LECTURE ET … BON CAFÉ

1.2 COMMENT UTILISER CETTE NOTICE

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations au produit. Nous garantissons que la présente notice respecte l'état technique de la machine au moment de sa commercialisation.
Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous proposer des modifications éventuelles en vue d'améliorer aussi bien le produit que la présente notice.

1.3 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité ; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Il est conseillé de conserver l'emballage jusqu'à échéance de la garantie.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la tension du réseau correspondent aux indications présentes sur la plaque signalétique de la machine.
- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur et par du personnel qualifié et préparé. Une installation erronée pourrait causer des dommages aux personnes, choses ou animaux.
- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée en conformité avec les normes actuelles de sécurité. Il est important de vérifier ce branchement ; en cas de doute, demander à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable des dommages causés par un dispositif erroné de mise à la terre.
- Lors de l'installation de l'appareil, faire monter par du personnel qualifié un interrupteur général de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne dépassez jamais la valeur de la charge indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que celle de la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur.
- La machine pour café espresso est destinée à la préparation de boissons chaudes telles que café, thé, lait chaud. Cet appareil est uniquement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été conçu. Toute autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant déclinera toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par un usage erroné ou irrationnel.
- L'usage d'un appareil électrique doit être conforme aux normes comportementales de sécurité. Veiller à :

  - ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides ;

  - ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus ;

  - ne pas utiliser de rallonges dans des pièces où une douche ou une salle de bains a été installée ;

  - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant ;

  - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.) ;

  - ce que l'appareil ne soit utilisé ni par des enfants ni par des personnes incompétentes.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique moyennant l'interrupteur général.
- Pour le nettoyage quotidien, suivre rigoureusement les indications de la présente notice.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, ne tenter aucune intervention de réparation mais appeler un technicien spécialisé.
- Toute réparation ne devra être effectuée que par la maison de fabrication ou par un service après-vente agréé, en utilisant exclusivement des pièces détachées originales. Le non respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil et entraîne l'échéance de la garantie.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être changé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et adressez-vous exclusivement à un personnel professionnellement qualifié.
- Au cas où vous décideriez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le faire débrancher et de faire vider l'eau par un personnel qualifié.
- Pour que la machine ait un bon rendement et qu'elle fonctionne correctement, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, en faisant faire au personnel qualifié les opérations d'entretien périodique ainsi que le contrôle de tous les dispositifs de sécurité.

- Ne jamais mettre les mains ou d’autres parties du corps en direction des becs distributeurs de café, ou en direction de la partie terminale des tuyaux d’où sortent la vapeur et l’eau chaude. La vapeur et l’eau chaude qui sortent de ces tuyaux peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l’appareil est en marche, les tuyaux de sortie vapeur et eau et les coupelles porte-filtre sont surchauffés : il faut donc faire attention à ne toucher que les endroits prévus.
- La manipulation non autorisée d’une partie quelconque de la machine annule la garantie.

1.4 GARANTIE

La garantie a une durée de 12 mois sur tous les composants sauf les composants électriques et électroniques et les pièces d’usure.

2. DESCRIPTION DE L’APPAREIL

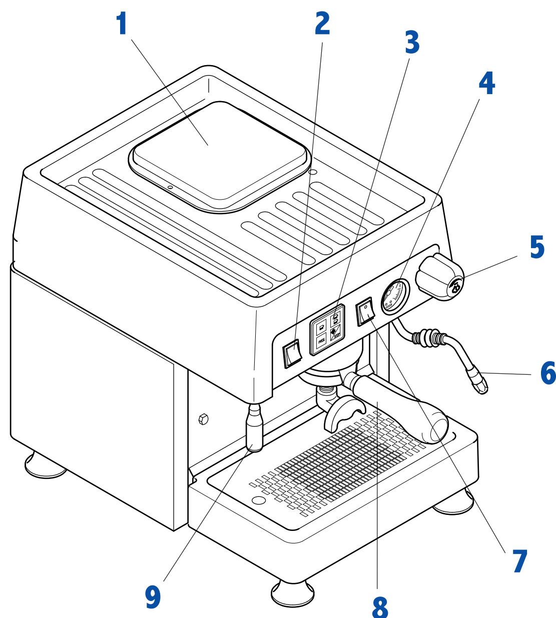
2.1 PRÉSENTATION

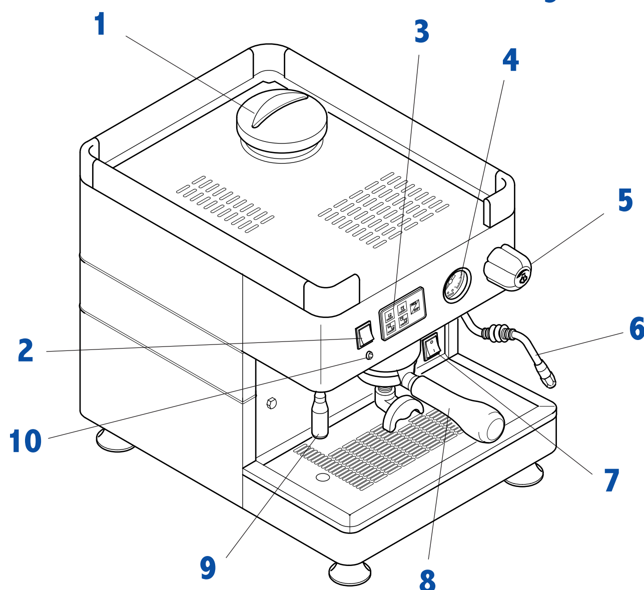
Cette machine à café espresso est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été conçue pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café long ou court, le café espresso, etc.
Ci-dessous sont reportées les instructions pour une utilisation correcte de la machine.

ATTENTION
L’’utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d’interventions qui pourraient l’endommager ou en altérer le fonctionnement.
LORSQUE LA MACHINE FONCTIONNE, LA CHAUDIÈRE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L’EAU CHAUDE SOUS PRESSION.

2.2 DESCRIPTION GÉNÉRALE

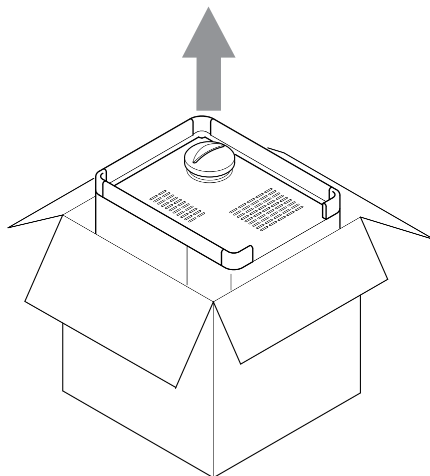
1 Réservoir eau (exclus le modèle avec Motopompe interne)
2 Touche distribution eau chaude
3 Clavier (versions EVD)
4 Manomètre pression chaudière
5 Manette distribution vapeur
6 Tuyau de sortie vapeur
7 Interrupteur marche machine
8 Porte-filtre
9 Touche distribution eau chaude
10 Voyant lumineux charge/manque d'eau





3. PRÉPARATION DE LA MACHINE

La préparation de la machine et les opérations d'installation doivent être effectuées par du personnel qualifié.

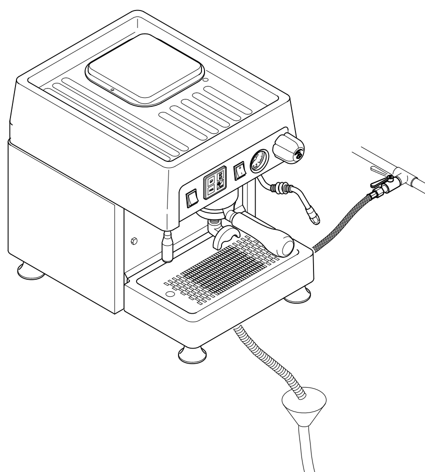


3.1 DÉBALLAGE

- Ouvrir l'emballage, enlever les protections internes et sortir la machine ;
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer de son intégrité ; en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser directement au revendeur.

3.2 EMPLACEMENT

Positionner la machine sur un plan d'appui adéquat et de façon à ce que l'utilisation de la machine à café soit pratique et correcte.



3.3 ALIMENTATION HYDRAULIQUE

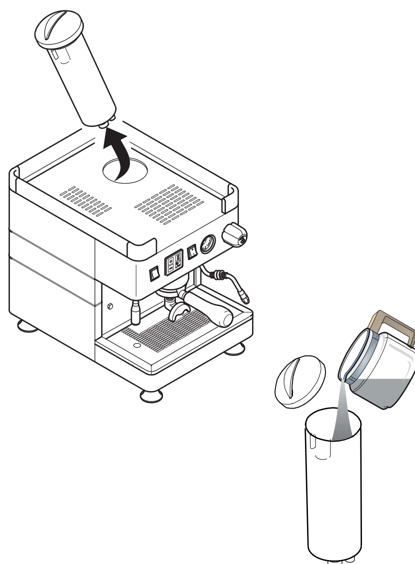
Version **'96**

La machine est déjà prédisposée pour le raccordement au réseau de distribution de l'eau. Pour le raccordement suivre ces indications :

- raccorder le tuyau de la machine (**1**) au réseau de distribution de l'eau et ouvrir le robinet du réseau hydraulique (**2**) ;
- raccorder le tuyau d'évacuation de la machine (**3**) au réseau des eaux usées

ATTENTION

En cas de pression du réseau de distribution de l'eau supérieure à 2 bar, il est conseillé d'installer un réducteur de pression.



Version **'02**

Machine déjà prédisposée à l'utilisation du réservoir interne.
Pour le correct fonctionnement suivre ces indications :

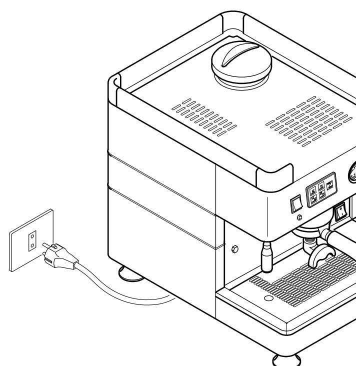
- extraire le réservoir de son logement ;
- laver soigneusement le réservoir avec de l'eau tiède ;
- remplir le réservoir avec de l'eau potable ;
- remettre correctement le réservoir dans son logement ;
- contrôler régulièrement la présence de l'eau dans le réservoir et en rétablir éventuellement le niveau.

ATTENTION
Remplir le réservoir exclusivement avec de l'eau potable froide. Ne pas utiliser d'autres types de liquides ou des boissons gazeuses. Le fonctionnement sans eau pourrait endommager la machine.

ATTENTION
Pour modifier le type d'alimentation hydraulique, demander l'intervention du personnel qualifié.

3.4 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

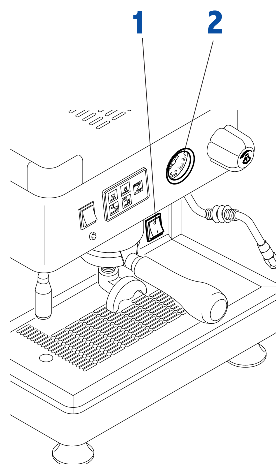
- veiller à ce que les indications reportées sur la plaque signalétique de la machine correspondent à la tension du réseau électrique;
- raccorder la fiche de la machine au réseau électrique en faisant attention à ce que la tension d'alimentation soit celle indiquée sur la plaque signalétique de la machine.



4. FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

4.1 MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

Allumer la machine avec l'interrupteur situé sur le panneau frontal de la machine (**1**).
Avant d'utiliser la machine, attendre quelques minutes (environ 10 min.) jusqu'à ce que le manomètre situé sur le panneau avant (**2**) indique la correcte pression de travail (1-1,2 bar).

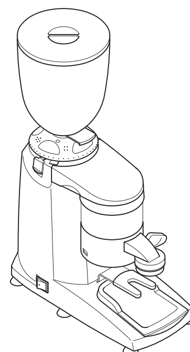


ATTENTION
Avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide pendant quelques secondes avec le porte-filtre enclenché afin de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit, tout en permettant le chauffage complet du groupe de distribution thermo-siphon.

4.2 MOUTURE ET DOSAGE DU CAFÉ

Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin à café-doseur, afin de moudre le café dont on a besoin quotidiennement. Il faut moudre et doser le café comme le fabricant du moulin à café-doseur l'indique. En outre, il faut se rappeler des points suivants :

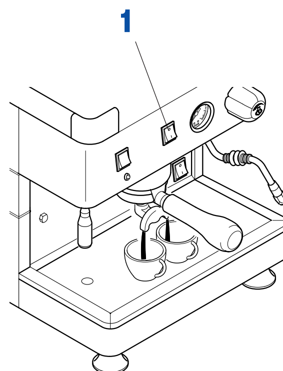
- Pour obtenir un bon café espresso, il est recommandé de ne pas conserver de grosses réserves de café en grains. Respecter toujours la date d'échéance indiquée par le fabricant ;
- ne jamais moudre de grosses quantités de café, il est conseillé de prévoir la quantité à moudre dans le doseur et de l'utiliser, si possible, dans la journée ;
- ne pas acheter de café déjà moulu car celui-ci perd rapidement son arôme ; si nécessaire l'acheter en petite quantité sous-vide.



Préparer le café dans le porte-filtre en suivant ces indications :

- remplir le filtre avec une dose de café moulu (environ 6-7 gr.) et le tasser avec le pilon prévu à cet effet ;
- enclencher le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer pour éviter une usure trop rapide du joint ;
- pour la même raison, il est conseillé de nettoyer le bord du filtre avant d'enclencher le porte-filtre au groupe distributeur.

4.3 DISTRIBUTION DU CAFÉ



Version **EPU**

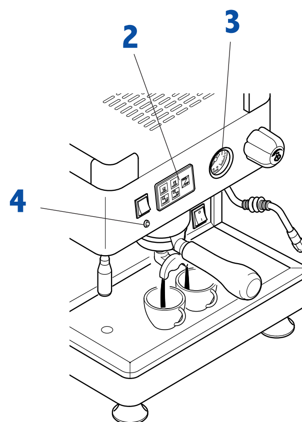
- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur l'interrupteur de distribution (**1**) ;
- une fois atteinte la quantité de café souhaitée dans la tasse, bloquer la distribution avec l'interrupteur (**1**) .

Version **EVD** (dosage électronique)



Programmation clavier :

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur la touche PROG/STOP (**3**) pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que s'allument tous les voyants lumineux des touches dose ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (**2**) ;
- une fois obtenue la dose souhaitée, confirmer en appuyant sur la touche PROG/STOP (**3**) ;
- répéter l'opération pour les autres touches dose ;
- sortie automatique de la programmation après 5 secondes.

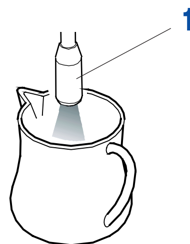


Distribution café :

- positionner la tasse sous le bec verseur ;
- appuyer sur la touche dose souhaitée (**2**) : attendre que la distribution du café soit finie ;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution (**2**) ou appuyer sur la touche PROG/STOP (**3**).

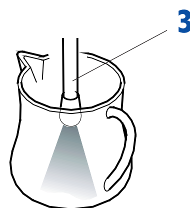
ATTENTION
*Durant la phase de programmation la LED (**4**) clignote.*
*En cas de clignotement de la LED (**4**) plus fréquent, consulter le chapitre "Mauvais fonctionnements et solutions".*

4.4 DISTRIBUTION DE L'EAU CHAUDE

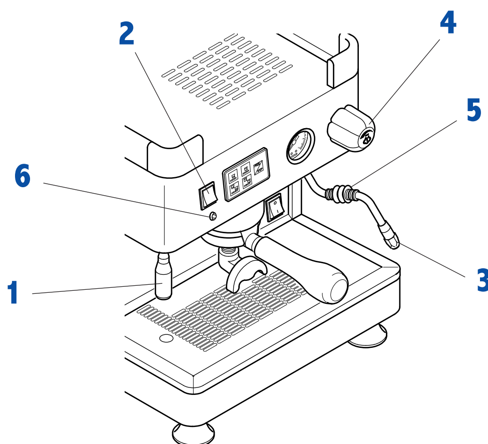


- positionner la tasse sous le bec verseur de l'eau chaude (**1**) ;
- maintenir enfoncée la touche de distribution de l'eau (**2**) ;
- une fois atteinte la quantité d'eau souhaitée dans la tasse, relâcher la touche (**2**) .

4.5 DISTRIBUTION DE LA VAPEUR



- immerger le tuyau de distribution vapeur (**3**) dans le liquide à chauffer ;
- tourner la manette vapeur dans le contraire des aiguilles d'une montre (**4**) ;
- pour interrompre la distribution de la vapeur tourner dans le sens des aiguilles d'une montre la manette vapeur (**4**) .



ATTENTION
*Manœuvrer prudemment la buse de vapeur en utilisant le clip anti-brûlures prévu à cet effet (**5**) et ne pas toucher le tuyau de distribution de l'eau chaude: le contact avec la vapeur ou avec l'eau chaude peut causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.*

ATTENTION
*Remplir le réservoir d'eau potable au cas où le voyant lumineux (**6**) s'allumerait .*

5. VERSIONS AVEC MOTOPOMPE INTERNE

Pour les modèles qui sont dotés de motopompe interne il est important de rappeler que :

- le réservoir interne n'est pas présent;
- l'alimentation hydraulique s'effectue avec le raccordement au réseau hydraulique ;
- il est conseillé d'utiliser un adoucisseur.

ATTENTION
Pour plus d'informations, il est conseillé de contacter le Service Après -Vente.

6. CONSEILS POUR OBTENIR UN BON CAFÉ

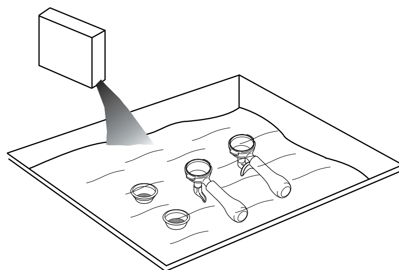
Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °F (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur. Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °F. Si l'eau utilisée a un goût chloré, nous conseillons d'installer un filtre spécifique.
Nous conseillons de ne pas conserver de grosses quantités de café en grains ; ne jamais moudre de grands volumes de café : préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée ; ne pas acheter de café déjà moulu car il perd rapidement son arôme.
Après un arrêt prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide. Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

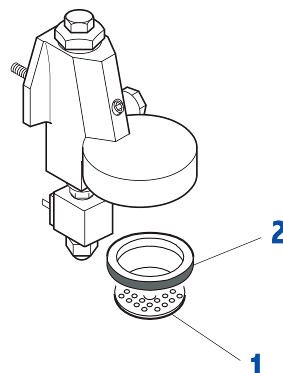
7. NETTOYAGE

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il est nécessaire de nettoyer les parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que des panneaux de la carrosserie en effectuant quelques simples opérations. Les instructions de la présente notice ne sont valables que si la machine à café est utilisée normalement. En cas d'utilisation forcée, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.

Filtres et porte-filtres

Nettoyer tous les jours les filtres et leurs porte-filtres avec de l'eau chaude. L'idéal serait de les laisser tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, afin que les dépôts gras de café puissent se dissoudre. Il est recommandé d'ajouter un sachet ou une pastille de produit spécial à l'eau de lavage et de rincer le tout à l'eau claire.
Si les filtres et les porte-filtres ne sont pas nettoyés tous les jours, la qualité des cafés préparés diminuera et la machine pourra présenter des inconvénients comme une difficulté à extraire les porte-filtres ou la présence de marc de café dans les tasses.





Douchette et porte-douchette
Il est recommandé de laver régulièrement la douchette **(1)** et le porte-douchette **(2)** avec de l'eau chaude.

Tuyau sortie vapeur
Veiller à ce que les tuyaux vapeur soient toujours propres. Tous les mois, contrôler la partie terminale des tuyaux vapeur et nettoyer les orifices de sortie avec une petite aiguille.

Groupe de distribution
Le nettoyage des parties internes du groupe distributeur doit être effectué régulièrement en procédant de la façon suivante :

- remplacer le filtre habituel du porte-filtre avec un filtre aveugle ;
- verser le produit détergent prévu à cet effet sur le filtre aveugle puis enclencher le porte-filtre au groupe ;
- agir sur l'interrupteur de distribution en faisant fonctionner le groupe ;
- répéter plusieurs fois l'opération précédente jusqu'à ce que l'eau qui sort de la buse soit claire ;
- éteindre la machine puis enlever le porte-filtre du groupe ;
- effectuer un dernier rinçage pour éliminer toute trace de produit détergent.

Carrosserie
Les panneaux de la carrosserie doivent être nettoyés avec un chiffon imbibé d'eau tiède. Ne pas utiliser de produits abrasifs car ils pourraient rayer les panneaux..

Moulin à café-doseur
Chaque semaine, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

ATTENTION
Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons très propres et désinfectés.

8. LISTE DES RISQUES

Dans ce chapitre, sont énumérés une série de risques qui peuvent se présenter lorsque l'utilisateur ne respecte pas les normes de sécurité (décrites dans la présente notice).

L'appareil doit être raccordé à un réseau de mise à la terre efficace.
Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les éventuelles dispersions de courant.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer la machine.
L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur la machine peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage des parties de l'appareil.

Faire attention aux tuyaux vapeur et d'eau chaude.
Avec l'usage, les tuyaux de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle. Les manier avec soin. Ne jamais diriger directement les jets de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps de la machine.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.
Éteindre l'appareil en agissant sur l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidé.
Éviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Éteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau. Lorsque la pression est à zéro, vider complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci. Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture de l'une des parties du circuit hydraulique pourra provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Utilisation de l'appareil.
Cette machine à café espresso est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompétentes d'utiliser la machine.

Le non respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux.
Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension.
Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

ATTENTION
Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages pouvant se produire à cause du non respect des indications données ci-dessus.

9. MAUVAIS FONCTIONNEMENT ET SOLUTIONS

Signalisation	Cause	Solution
PUISSANCE INSUFFISANTE À LA MACHINE	1) L'interrupteur de la machine est sur la position "0" 2) L'interrupteur du réseau est sur la position OFF	1) Appuyer sur l'interrupteur de la machine sur la position "1" 2) Commuter l'interrupteur du réseau sur la position ON
LES TUYAUX NE DÉGAGENT PAS DE VAPEUR	1) Le gicleur du tuyau est obstrué 2) L'interrupteur de la machine est sur la position "0"	1) Nettoyer le gicleur du tuyau de vapeur 2) Appuyer sur l'interrupteur de la machine sur la position "1"
PAS DE DISTRIBUTION	1) Le robinet du réseau de distribution d'eau est fermé 2) Le réservoir d'eau interne est vide	1) Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution 2) Remplir d'eau le réservoir
FUITES D'EAU DE LA MACHINE	1) La cuve n'évacue pas 2) Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché ou quelque chose entrave le flux de l'eau	1) Contrôler l'évacuation des eaux usées 2) Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d' évacuation de la cuve
CAFÉ TROP FROID	1) Machine à peine allumée pas encore sous pression 2) Panne sur l'installation électrique ou du circuit hydraulique	1) Attendre que la machine soit chaude 2) Demander assistance au Service Après-Vente
CAFÉ TROP CHAUD	1) Mauvais réglage de la température de la chaudière	1) Demander assistance au Service Après-Vente
DISTRIBUTION TROP RAPIDE DU CAFÉ	1) Le café est moulu trop gros	1) Régler la mouture du café de manière adéquate
DISTRIBUTION TROP LENTE DU CAFÉ	1) Le café est moulu trop fin 2) Panne de la pompe	1) Régler la mouture du café de manière adéquate 2) Demander assistance au Service Après-Vente
MARC DE CAFÉ MOUILLÉ	1) Groupe de distribution sale 2) Le groupe de distribution est trop froid 3) Le café est moulu trop fin 4) Soupape du groupe obstruée	1) Nettoyer le groupe avec un filtre aveugle 2) Attendre que le groupe soit complètement chaud 3) Régler la mouture du café de manière adéquate 4) Demander assistance au Service Après-Vente

Signalisation	Cause	Solution
LE MANOMÈTRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	1) Panne sur l'installation électrique ou du circuit hydraulique	1) Demander assistance au Service Après-Vente
PRÉSENCE DE MARC DE CAFÉ DANS LA TASSE	1) Le porte-filtre est sale 2) Les orifices du filtre sont usés 3) La mouture du café n'est pas appropriée	1) Nettoyer le porte-filtre 2) Remplacer le filtre 3) Régler la mouture du café de manière adéquate
Version EPU ALLUMAGE DU VOYANT LUMINEUX ROUGE SUR PANNEAU AVANT DE LA MACHINE	Manque d'eau	UTILISATION DU RÉSERVOIR INTERNE - Vérifier la correcte position du réservoir d'eau - Remplir le réservoir avec de l'eau potable UTILISATION DU RÉSEAU HYDRAULIQUE - Ouvrir tous les robinets du réseau en amont de la machine - Contrôler la présence d' eau dans le réseau hydraulique
Version EVD CLIGNOTEMENT DE LA LED SUR LE PANNEAU AVANT DE LA MACHINE	1) Manque d'eau 2) Le café est moulu trop fin 3) Panne sur l'installation électrique ou du circuit hydraulique	1a) UTILISATION DU RÉSERVOIR INTERNE - Vérifier la correcte position du réservoir d'eau - Remplir le réservoir avec de l'eau potable 1b) UTILISATION DU RÉSEAU HYDRAULIQUE - Ouvrir tous les robinets du réseau en amont de la machine - Contrôler la présence d'eau dans le réseau hydraulique 2) Régler la mouture du café de manière adéquate 3) Demander assistance au Service Après-Vente

ATTENTION

Si un dysfonctionnement devait persister, éteindre la machine et demander l'assistance du service après-vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.

Summary

1. GENERAL WARNINGS

1.1 READ CAREFULLY

all parts of this manual before using the product.
The espresso coffee machine that you have purchased has been designed and manufactured with innovative methods and technology which ensure long lasting quality and reliability.
This booklet will guide you in discovering the advantages of purchasing this product. You will find notes on how to get the best out of your machine, how to always keep it efficient and what to do if you should have any problems.
Keep this booklet in a safe place. If you lose it you can ask the manufacturer for another copy.

ENJOY YOUR READING … AND YOUR COFFEE

1.2 HOW TO USE THIS MANUAL

The manufacturer has the right to make any improvements on the product. We also guarantee that this booklet reflects the technical state of the product at the time it is marketed.
We take the opportunity to invite the customers to make any proposals for improvement of the product or the manual.

1.3 GENERAL WARNINGS

- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.
- The packaging material must not be left in the reach of children since it is a potential source of danger. It is advisable to keep the packaging until after the guarantee has expired.
- Before using the machine, make sure that the mains voltage corresponds to the information on the data plate of the machine.
- The installation must be done in accordance with the safety standards in force and by qualified and prepared personnel. Incorrect installation may be harmful to people, property or animals.
- This appliance is completely safe only if it is connected to an effective earth system, executed as required by current safety standards. It is important to have compliance with this requirement checked. If in doubt, have the system carefully checked by qualified personnel. The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by an incorrect grounding device.
- Upon installation of the machine, qualified personnel will be required to install a main switch as required by current safety regulations, with a distance of contact aperture greater than or equal to 3 mm.

- It is not advisable to use extensions or electrical adaptors with multiple outlets. If their use is indispensable only use simple or multiple plug adaptors and extensions which are in accordance with the safety standards in force. Never exceed the capacity value in kW indicated on the simple adaptor or on the extensions and the maximum power value indicated on the adaptor.
- The espresso coffee machine is intended for the preparation of hot beverages such as coffee, tea or warm milk. This appliance is to be used only for its intended purpose. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damage caused by incorrect and unreasonable use.
- When using the electrical appliance several safety standards must be observed :
    - do not touch the appliance when hands or feet are wet or damp;
    - do not use the appliance in bare feet;
    - do not use extensions in rooms where there are showers or baths;
    - do not pull on the power cord to disconnect the appliance from the power outlet;
    - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
    - do not allow the appliance to be used by children or incapable people.
- Before any maintenance deactivate the appliance from the electrical network through the bi-polar switch.
- For daily cleaning follow that which is indicated in this manual.
- In case of breakdowns or poor functioning turn off the appliance, and unplug it. Do not attempt any repairs; call for specialised technical assistance.
- Any repairs must be done only by the manufacturer or an authorised assistance centre using exclusively original spare parts. If this instruction is not observed the safety of the appliance is compromised and cancels the guarantee.
- The power cord of the appliance must not be replaced by the user. If the cable is damaged turn the machine off and contact only professionally qualified personnel.
- If you should decide not to use the appliance any longer, unplug it and have it drained of water by qualified personnel.
- To guarantee that the machine is efficient and to keep it operating correctly, it is indispensable to follow the manufacturer’ s instructions, having periodical maintenance and a check of all the safety devices done by qualified personnel.
- Do not expose your hands or other body parts in the direction of the coffee delivery spouts or in the direction of the steam and hot water delivery terminals. The steam and the water that exit the nozzles can cause burns.

- When functioning, the steam and water nozzles and the filter-holder cups are overheated and are to be handled with care only in the indicated parts.
- Any unauthorised tampering with any parts of the machine renders any guarantee null and void.

1.4 GUARANTEE

The guarantee is valid for 12 months on all components except electrical and electronic components and expendable pieces.

2. APPLIANCE DESCRIPTION

2.1 PRESENTATION

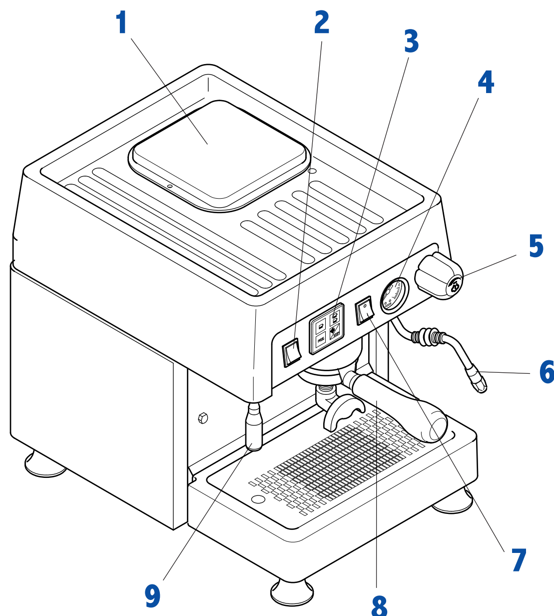
This espresso coffee machine is for strictly professional use. It is designed for the preparation of hot drinks such as tea, cappuccinos and weak, strong and espresso coffee, etc.
Instructions for proper use of the machine are provided below.

WARNING
The user must have sufficient instructions to correctly operate the machine. It is recommended not to carry out any operations on the machine which can tamper with or alter its functionality.
WHEN THE MACHINE IS OPERATIVE THE BOILER CONTAINS STEAM AND HOT WATER THAT ARE UNDER PRESSURE.

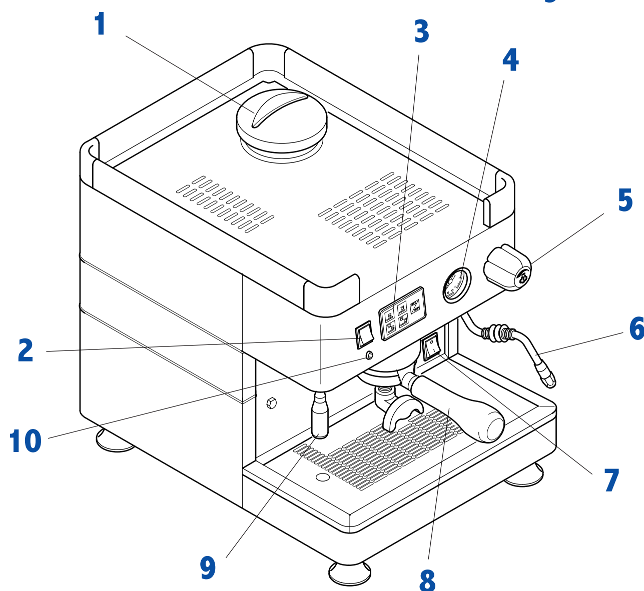
2.2 GENERAL DESCRIPTION

1 Hot water tank (excluding model with internal motorised pump)
2 Hot water dispensing push button
3 Push button panel (versions EVD)
4 Boiler pressure gauge
5 Steam dispensing knob
6 Steam dispensing nozzle
7 Machine main switch
8 Filter holder
9 Hot water dispensing nozzle
10 Water filling/lack of water indicator light

mod. '96

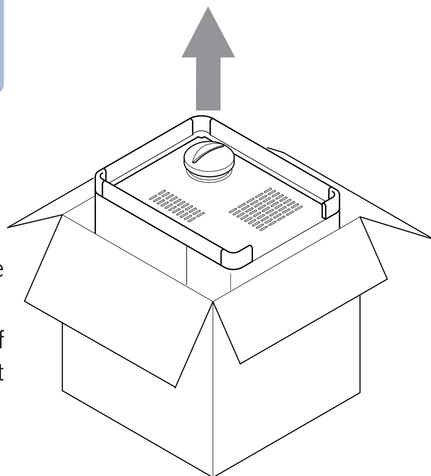


mod. '02



3. PREPARATION OF THE MACHINE

The preparation of the machine and its installation must be carried out by qualified personnel.

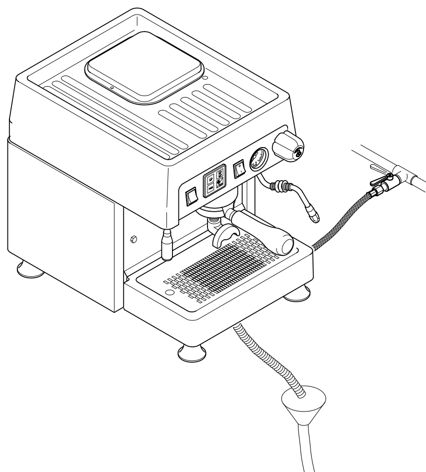


3.1 UNPACKING

- Open the package, remove the internal protective materials and extract the machine;
- After removing the packaging, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use it but contact the retailer directly.

3.2 POSITIONING

Place the machine on a support base which is suitable for correct and convenient use of the coffee machine.



3.3 WATER SUPPLY

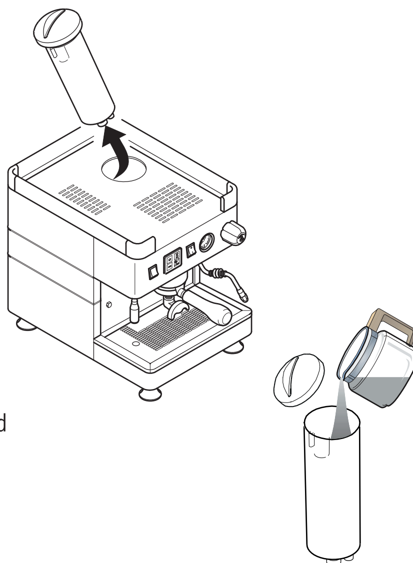
'96 version

The machine is already set up for connection to the water mains. For proper operation follow these instructions:

- connect the tube of the machine (**1**) to the water mains and open the mains tap (**2**);
- connect the machine drain(**3**) to the sewer drain.

WARNING

If the pressure in the mains is greater than 2 bar, it is advisable to install a pressure reducer.



‘02 version

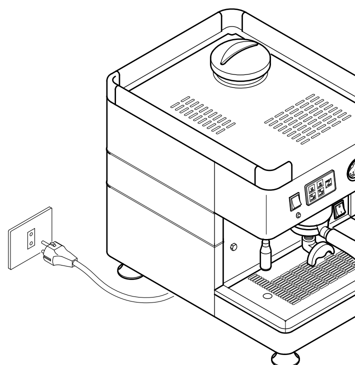
The machine is already set up for use of the internal tank. For proper operation follow these instructions:

- extract the tank from its housing;
- carefully wash the tank with lukewarm water;
- fill the tank with potable water;
- place the tank correctly in place;
- Periodically check the level of water in the tank and refill as required.

WARNING
Fill the tank only with cold potable water. Do not use other liquids or other carbonated beverages. Operating without water may damage the machine.

WARNING
To modify the type of water supply, ask for assistance from qualified personnel.

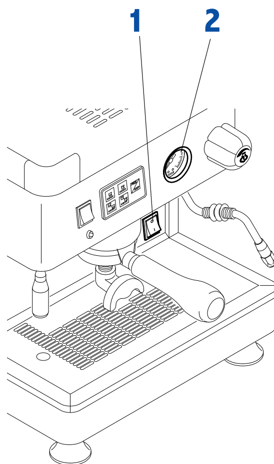
3.4 ELECTRICAL CONNECTION



- make sure that the information on the data plate of the machine corresponds with the voltage of the electrical mains;
- plug in the machine. Make sure that the voltage on the data plate is the same as the voltage of the electrical power supply.

4. MACHINE OPERATION

4.1 MACHINE START-UP



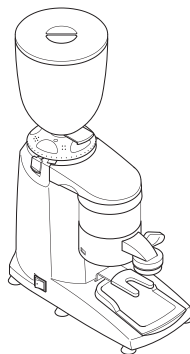
Turn on the machine with the switch located on the front panel of the machine(**1**).
Before using the machine, wait for a short time (about 10 min.) until the gauge on the front (**2**) indicates the correct working pressure (1-1.2 bar).

WARNING
Before using the machine, make a dry run for a few seconds with the filter holder attached in order to release any air which may be in the circuit, thus allowing complete heating of the thermosiphon dispensing group.

4.2 GRINDING AND DOSING COFFEE

It is important to have a dosing-grinding device next to the machine with which to grind the coffee to use daily. The grinding and the dosing of the coffee must be done according to that indicated by the manufacturer of the dosing-grinding device. The following points are also to be kept in mind:

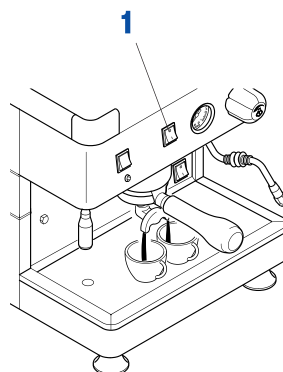
- to obtain a good espresso it is recommended not to keep large stocks of coffee grains. Observe the expiry date indicated by the producer.
- never grind large volumes of coffee, it is advisable would be to have the quantity contained in the dosing device and use it if possible by the end of the day.
- do not purchase previously ground coffee which does not have a very long shelf life. If necessary, purchase it in small vacuum-packed containers.



Prepare coffee in the filter holder as follows:

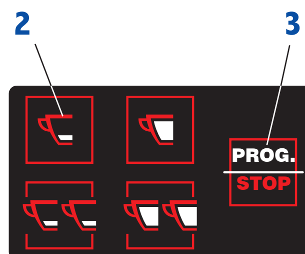
- fill the filter with a dose of ground coffee (circa 6-7 gr.) and press it with the press;
- Hook the filter-holder to the group without closing too tightly in order to avoid excessive wear of the gasket.
- For the same reason it is recommended to clean the edge of the filter before attaching the filter holder to the delivery group.

4.3 DISPENSING COFFEE



EPU version (semiautomatic)

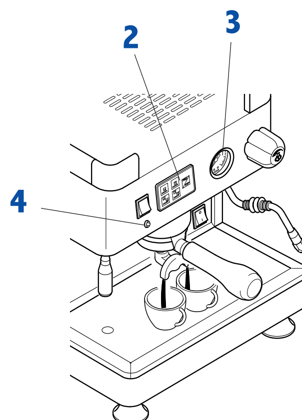
- Put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the dispensing switch (**1**);
- upon reaching the desired amount of coffee in the cup, stop dispensing by means of the switch (**1**).



EVD version (electronic dosing)

Push button panel programming:

- put the coffee cup under the dispensing spout.
- press the PROG/STOP key (**3**) for at least 5 seconds until the LED of the dose keys comes on;
- Press the desired dose key(**2**).
- when the desired dose has been attained, confirm by pressing the PROG/STOP key (**3**);
- Repeat this operation for the other dose keys.
- automatic exit from programming after 5 seconds.

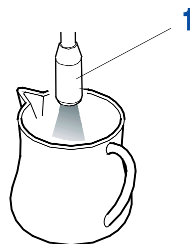


Coffee dispensing:

- put the coffee cup under the dispensing spout.
- press the desired dose key (**2**): wait for coffee to be delivered;
- to stop delivery of coffee in advance, press the delivery key again (**2**) or press the keyPROG/STOP (**3**).

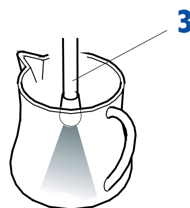
WARNING
*During the programming phase the LED (**4**) flashes.*
*If the LED (**4**) flashes more frequently, refer to the chapter “Malfunctions and relative solutions”.*

4.4 DISPENSING HOT WATER

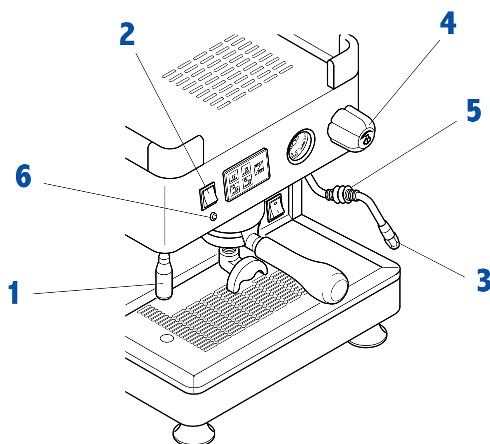


- put the coffee cup under the dispensing spout. (**1**);
- hold the water dispensing key down(**2**);
- upon reaching the desired amount of water in the cup, release the water dispensing key. (**2**).

4.5 DISPENSING STEAM



- immerge the steam dispensing tube(**3**) in the liquid to be heated;
- turn the steam knob counter-clockwise (**4**);
- to interrupt steam dispensing turn the steam knob counter-clockwise (**4**).



WARNING
*Carefully move the steam nozzle with the anti-burn nozzle (**5**) and do not touch the hot water nozzle: contact with the hot water and steam may be harmful to individuals, animals or property.*

WARNING
*Fill the potable water tank if the indicator light comes on (**6**).*

5. VERSIONS WITH INTERNAL MOTORISED PUMP

For models with internal motorised pump, it is important remember that:

- there is no internal tank;
- water supply is provided by means of connection to the water mains;
- it is advisable to use a water softener.

WARNING
For further information, it is advisable to contact customer technical assistance.

6. SUGGESTIONS FOR OBTAINING GOOD COFFEE

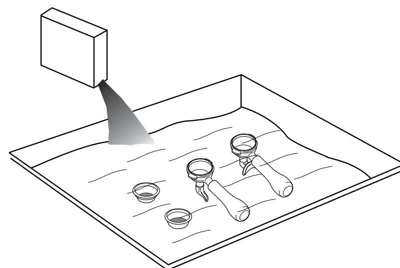
To obtain a high-quality coffee, it is important that water hardness of the water used does not exceed 4-5 °F (French degrees). In the water hardness exceeds these values, it is advisable use a water softener. Avoid using a water softener if water hardness is less than 4 °F. If the taste of chlorine in the water is especially strong, a special filter should be installed.
It is not advisable to keep large stores of coffee beans. Never grind large amounts of coffee. Use the amount the doser holds and if possible use it by the end of the day. Never purchase ground coffee as it expires quickly.
After the machine has not been used for a period of time (2-3 hours) make a few dry runs. Be sure to carry out regular cleaning and maintenance.

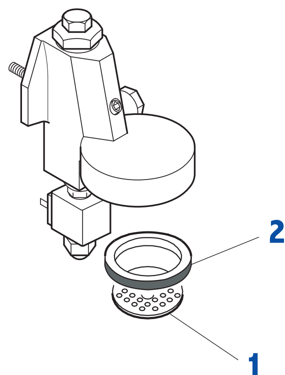
7. CLEANING

For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels. The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is heavily used then cleaning should be performed more frequently.

Filter and filter-holder

The filters and the relative filter-holders must be cleaned daily in hot water. The best thing to do is to let them soak in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve. It is advisable to add an envelope or tablet of special detergent to the water, and then to rinse everything off with water.
Failure to clean the filters and filter holders daily will compromise the quality of the coffee and will also cause problems such as bad extraction and coffee grounds at the bottom of the cup.





Perforated disk and containment ring

Both the perforated disk **(1)** and its containment ring **(2)** should be cleaned regularly in hot water.

Steam nozzle

The steam nozzles must be kept clean at all times. Check the ends of the steam nozzles and clean them monthly, clearing out the exit holes with a small needle.

Dispensing group

The cleaning of the internal parts of the delivery group is to be performed regularly in the following manner:

- replace the normal filter of the filter-holder with a solid one;
- pour a teaspoon of a suitable detergent powder on the solid filter, and attach the filter-holder to the group;
- use the delivery switch to set the group in operation;
- repeat the above operations until the water comes out clean;
- turn off and remove the filter-holder from the group;
- rinse a final time, so as to remove any residual detergent.

Body

The body panels should be cleaned with a cloth soaked in warm water. Do not use abrasive detergents since the panels could get scratched.

Grinder-doser

Every week clean the bell jar and the dosing device with a cloth soaked in lukewarm water, both inside and out.

WARNING
When cleaning, always use cloths that are completely clean and hygienic.

8. LIST OF HAZARDS

This chapter describes possible hazards for the user if the specific safety standards described in this booklet are not adhered to.

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical discharges in that it is no longer able to discharge electricity to earth.

Do not use running water to wash

The use of pressurized water directly on the machine can seriously damage electrical appliances. Never use water jets to wash any part of the appliance.

Be careful with the steam nozzles and hot water

During use, the steam nozzles and hot water may overheat, thus becoming a source of danger. Handle such parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on parts of the body.

Do not work on the machine when it is supplied with electrical power.

Before carrying out any intervention on the machine you must turn it off by means of the main network switch or better yet, disconnecting the connection terminals in the network. Never remove any body panel when the machine is supplied with electrical power.

Never work on the hydraulic system before having emptied it.

All work regarding the hydraulic system and the relative boiler are to be avoided when there is still water and pressure in the system. You must therefore empty it beforehand, closing the mains cock and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and open all the steam and water cocks and taps. With the pressure zero, completely empty the boiler, unscrewing the special pipe fitting situated on the lower part of it. If the above procedure is not correctly carried out, opening any part of the hydraulic system can cause a sudden outlet of overheated water under pressure.

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance exclusively for professional use. Any other type of use is considered wrong and therefore dangerous. Never allow children or incapable persons to use the machine.

Non-observance of the above-described standards can cause serious harm to people, property or animals.
Never work on the electronic apparatus when the machine is still supplied with electrical energy.
Shut down the machine completely by unplugging it from the mains before carrying out any operation.

WARNING

The manufacturer declines any responsibility for damage that can occur if the above instructions are not followed.

9. MALFUNCTIONS and CORRESPONDING SOLUTIONS

Indication	Cause	Solution
NO POWER TO MACHINE	1) The machine switch is in the “0” position 2) The mains power supply switch is in the OFF position	1) Place the machine switch in the “1” position 2) Place the mains switch in the ON position
FROM THE NOZZLES NO STEAM COMES OUT	1) The nozzle sprayer is clogged 2) The machine switch is in the “0” position	1) Clean the steam nozzle sprayer 2) Place the machine switch in the “1” position
DELIVERY ABSENT	1) The water mains tap is closed 2) Internal tank is empty	1) Open the water mains tap 2) Fill the tank with water
WATER LEAKAGE FROM THE MACHINE	1) The tub does not drain 2) The drain tube is detached or broken or has obstruction to water flow	1) Check the sewer drain 2) Check and restore the connection of the drain tube to the tub
COFFEE TOO COLD	1) Machine just started and not yet up to pressure 2 Malfunction of the electrical system or of the hydraulic system	1) Wait for the machine to warm up 2) Contact technical service
COFFEE TOO HOT	1) Incorrect temperature setting of the boiler	1) Contact technical service
DELIVERY OF COFFEE TOO FAST	1) The coffee is ground too coarsely	1) Adjust the grinding suitably
DELIVERY OF COFFEE TOO SLOW	1) Coffee is ground too finely 2) Pump malfunction	1) Adjust the grinding suitably 2) Contact technical service
COFFEE GROUNDS WET	1) Dispensing group dirty 2) The delivery group is too cold 3) Coffee is ground too finely 4) Valve group clogged	1) Wash the group with the solid filter 2) Wait for group to heat up completely 3) Adjust the grinding suitably 4) Contact technical service

Indication	Cause	Solution
THE GUAGE INDICATES A PRESSURE WHICH IS NOT ACCEPTABLE	1) Malfunction of electrical system or hydraulic system	1) Contact technical service
PRESENCE OF GROUNDS IN THE CUP	1) The filter holder is dirty 2) The filter holes are worn 3) The coffee is not ground evenly	1) Clean the filter holder 2) Replace the filter 3) Adjust the grinding suitably
version EPU LIGHTING OF RED INDICATOR LIGHT ON THE FRONT OF MACHINE	No water	USE OF INTERNAL TANK - Check for proper position of the water tank - Fill the tank with potable water USE OF WATER MAINS - Open any and all taps of the water mains upstream from the machine - Check that there is actually water in the mains
version EVD FLASHING OF LED ON ON THE FRONT OF AUTOMATIC	1) No water 2) Coffee is ground too finely 3) Malfunction of electrical system or hydraulic system	1a) USE OF INTERNAL TANK - Check for proper position of the water tank - Fill the tank with potable water 1b) USE OF WATER MAINS - Open any and all taps of the water mains upstream from the machine - Check that there is actually water in the mains 2) Adjust the grinding suitably 3) Contact technical service

WARNING
If the problem cannot be resolved, turn the machine off and contact technical service. Do not attempt any sort of repairs.

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 AUFMERKSAM DURCHLESEN

Vor der Benutzung des Produktes, dieses Handbuch ganz durchlesen.
Die Espresso-Kaffeemaschine, die Sie gekauft haben, wurde nach modernsten Methoden und innovativen Technologien geplant und hergestellt, die Ihnen Qualität und Zuverlässigkeit über Jahre garantieren.
Dieses Handbuch erläutert Ihnen die Vorteile, die Sie mit diesem Produkt erworben haben. Sie finden hier alle Anleitungen bezüglich der optimalsten Ausnutzung der Maschinenleistung, der Art und Weise um deren Leistungsfähigkeit stets zu gewährleisten und wie man sich im Falle des Auftretens von Problemen verhalten soll.
Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig an einem geschützten Ort auf. Sollte es verloren gehen, fordern Sie bitte beim Hersteller ein Ersatzexemplar an.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND ... EINEN GUTEN KAFFEE

1.2 WIE DIESES HANDBUCH ZU BENUTZEN IST

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Verbesserungen am Produkt vorzunehmen. Wir garantieren ausserdem, dass dieses Handbuch den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung der Maschine wiedergibt.
Bei dieser Gelegenheit bitten wir unsere Kundschaft sich mit Verbesserungsvorschlägen, bezüglich des Produktes oder dieses Handbuchs direkt an uns zu wenden.

1.3 ALLGEMEINE HINWEISE

- Vergewissern Sie sich nach der Entfernung der Verpackung, daß das Gerät in unversehrtem Zustand ist, sollten diesbezüglich Zweifel bestehen ist das Gerät nicht in Betrieb zu nehmen und der Wiederverkäufer zu verständigen.
- Das Verpackungsmaterial muss außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.
- Vor Benutzung der Maschine prüfen, ob die Netzspannung den angegebenen Daten auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
- Die Installation muss unter Beachtung der gültigen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes, vorbereitetes Fachpersonal, vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen hervorrufen.
- Die absolute Sicherheit dieses Gerät ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine leistungsfähige Erdung angeschlossen wird und der Anschluss entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Beachtung dieser Vorschrift ist sehr wichtig, sollten diesbezügliche Zweifel bestehen, ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

- Bei der Installation des Gerätes muss durch Fachpersonal ein allgemeiner Schutzschalter, wie es die geltenden Sicherheitsvorschriften verlangen, montiert werden, er muss einen Abstand der Kontaktöffnungen von 3 mm oder darüber haben.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern mit Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Verwendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter, sowie Verlängerungen zu verwenden die den gültigen Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der auf den einfachen Adaptern, auf den Verlängerungen und den angegebenen maximalen Leistungen angegebene Wert in kW darf niemals überschritten werden.
- Die Espresso-Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von warmen Getränken wie Kaffee, Tee und heiße Milch bestimmt. Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet und daher als gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer falschen bzw. unsachgemäßen Benutzung entstehen.
- Die Benutzung eines Elektrogerätes muss unter Beachtung der Verhaltensmaßregeln bezüglich der Sicherheit erfolgen:
  - das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füssen berühren;
  - das Gerät nicht mit nackten Füssen benutzen;
  - in einem als Bad oder Dusche verwendeten Raum keine Verlängerungskabel verwenden
  - nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netzanschluss zu trennen;
  - das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.)
  - darauf achten, dass das Gerät nicht von Kindern oder unfähigen Personen benutzt wird.
- Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, ist das Gerät, durch den Hauptschalter vom Stromnetz zu trennen.
- Halten Sie sich bezüglich der täglichen Reinigungsarbeiten, strengstens an die in dieser Bedienungsanleitung wiedergegebenen Anweisungen.
- Bei Schaden oder Betriebsstörung ist das Gerät sofort abzuschalten und keinerlei Reparaturversuch zu unternehmen, sondern es muss ein qualifizierter Techniker gerufen werden.
- Eine eventuelle Reparatur des Gerätes darf nur durch die Herstellerfirma oder einen befugten Kundendienst vorgenommen werden, wobei ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden sind. Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift führt zu einer Beeinträchtigung der Gerätesicherheit und zu einem Verfall der Garantie.
- Das Versorgungskabel des Gerätes darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden. Im Falle einer Beschädigung des Netzkabels, ist die Maschine abzuschalten und ausschliesslich qualifiziertes Fachpersonal zu verständigen.

- Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden, wird geraten es vom Stromnetz zu trennen und das Wasser durch Fachpersonal abzuleiten.
- Um die Leistungsfähigkeit und die korrekte Funktionsweise des Gerätes zu garantieren, ist es unbedingt notwendig, daß Sie sich an die Anweisungen des Herstellers halten und die periodischen Wartungsarbeiten, sowie eine Überprüfung sämtlicher Sicherheitsvorrichtungen, durch qualifiziertes Fachpersonal vornehmen lassen.
- Die Hände oder andere Körperteile nicht in die Nähe der Schnäbel der Kaffeeabgabe oder unter die Enden der Dampf- oder Heisswasserabgabe bringen. Der Dampf oder das Wasser, die aus den Lanzen treten, können Verbrennungen hervorrufen.
- Während des Betriebes sind die Dampf- und Wasserlanzen, sowie die Filterschalen sehr heiß und dürfen daher nur an den vorgesehen Stellen angefasst werden.
- Ein nicht befugter Eingriff an einem Maschinenteil führt zum Verfall jeglicher Garantie.

1.4 GARANTIE

Die Garantie hat eine Laufzeit von 12 Monaten auf alle Bauteile mit Ausnahme der elektrischen und elektronischen sowie der Verschleiss unterworfenen Teile.

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

2.1 EINLEITUNG

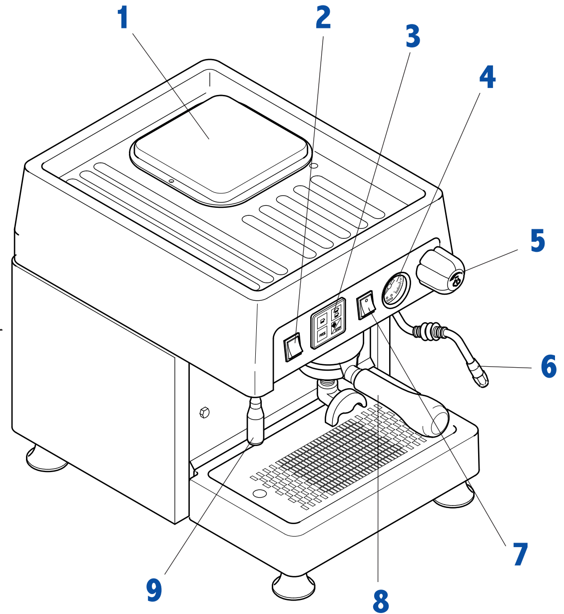
Die Espresso-Kaffeemaschine ist ausdrücklich für gewerbliche Zwecke bestimmt, sie wurde zur Herstellung von heißen Getränken, wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten, Verlängerter, Kurzer und Espresso usw., geplant.
Nachfolgend finden Sie die Anweisungen für den korrekten Gebrauch der Maschine.

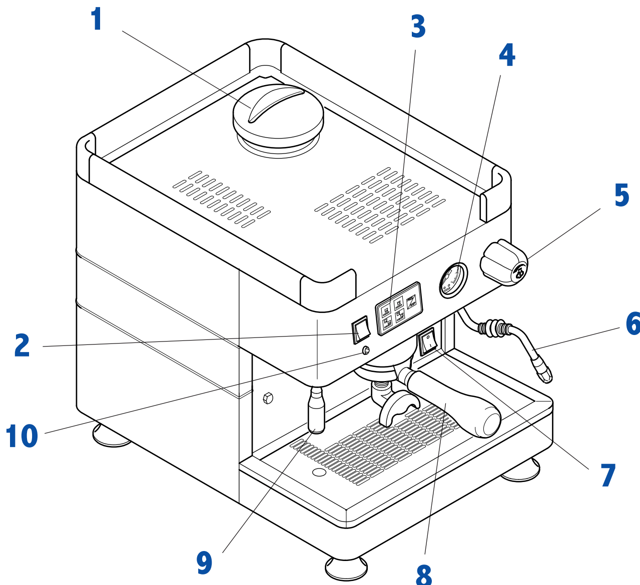
ACHTUNG

Der Benutzer muss über eine entsprechende Anleitung verfügen, die es ihm ermöglicht die Maschine in korrekter Weise in Betrieb zu nehmen. Wir empfehlen darüber hinaus an der Maschine keine Eingriffe, die deren Funktionsweise verändern oder beeinträchtigen könnten, vorzunehmen.
WENN DAS GERÄT EINGESCHALTET IST, ENTHÄLT DER HEIZKESSEL DAMPF UND WASSER, DIE UNTER DRUCK STEHEN.

2.2 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

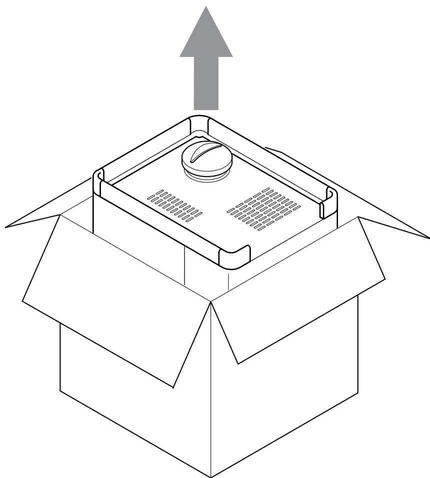
1 Wasserbehälter (nicht beim Modell mit interner Motorpumpe)
2 Abgabetaste Heisswasser
3 Tastatur (Modelle EVD)
4 Manometer Kesseldruck
5 Drehschalter Dampfabgabe
6 Dampfabgabelanze
7 Schalter zur Geräteeinschaltung
8 Filterhalter
9 Lanze Heisswasserabgabe
10 Leuchtanzeige Einfüllung/fehlendes Wasser





3. VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlußarbeiten sind von Fachpersonal vorzunehmen.

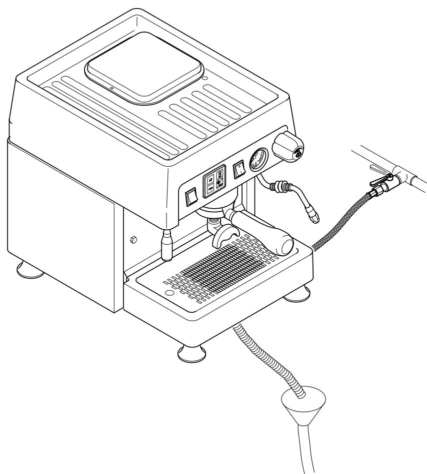


3.1 AUSPACKEN

- Die Verpackung öffnen, die internen Schutzhüllen entfernen und die Maschine herausnehmen;
- vergewissern Sie sich nach der Entfernung der Verpackung, daß das Gerät in unversehrtem Zustand ist, sollten diesbezüglich Zweifel bestehen ist das Gerät nicht in Betrieb zu nehmen und der Wiederverkäufer zu verständigen.

3.2 AUFSTELLUNG

Die Maschine auf eine geeignetes Unterteil stellen, die einen bequemen und einwandfreien Maschinengebrauch erlaubt.



3.3 WASSERVERSORGUNG

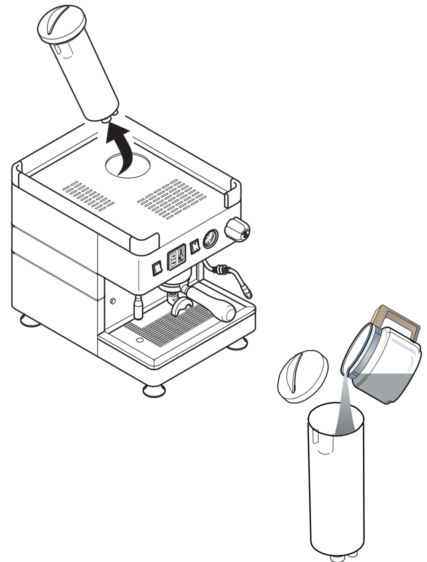
Modell **'96**

Die Maschine ist bereits für einen Anschluss an die Wasserleitung vorgerüstet. Für den Anschluss nachstehende Anweisungen befolgen:

- das Rohr der Maschine (**1**) an die Wasserleitung anschliessen und den Wasserleitungshahn (**2**) öffnen;
- das Ablaufrohr der Maschine (**3**) an die Abwasserleitung anschliessen.

ACHTUNG

Sollte der Druck der Wasserleitung über 2 Bar liegen, raten wir zur Installation eines Druckminderers



Modell **'02**

Die Maschine ist bereits für die Verwendung den internen Behälters vorbereitet.
Für einen korrekten Betrieb folgende Anweisungen befolgen:

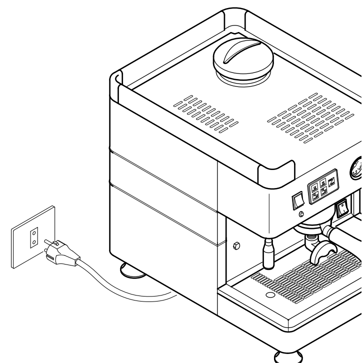
- den Behälter aus seinem Sitz nehmen;
- gründlich mit lauwarmem Wasser spülen;
- den Behälter mit Trinkwasser füllen;
- wieder korrekt in seinem Sitz unterbringen;
- regelmässig die Wassermenge im Behälter kontrollieren und gegebenenfalls nachfüllen.

ACHTUNG
Den Behälter nur mit kaltem Trinkwasser füllen. Keine anderen Flüssigkeiten oder kohlensäurehaltigen Getränke verwenden. Der Maschinenbetrieb ohne Wasser kann Schäden verursachen.

ACHTUNG
Für eine Änderung des Wasseranschlusses muss qualifiziertes Fachpersonal hinzugezogen werden.

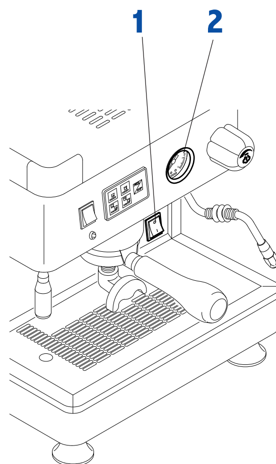
3.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- sich vergewissern, dass die Daten der Maschine auf dem Typenschild mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmen;
- den Maschinenstecker am Stromnetz anschliessen, darauf achten, dass die Versorgungsspannung den Maschinendaten auf dem Typenschild entspricht.



4. MASCHINENBETRIEB

4.1 EINSCHALTEN DER MASCHINE



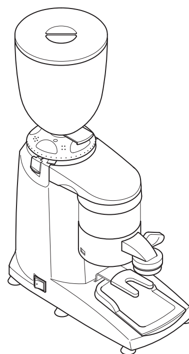
Mit dem Schalter auf dem Frontpaneel die Maschine einschalten (**1**).
Einige Minuten (ungefähr) warten bis die Maschine benutzt werden kann, bis das Manometer auf der Vorderblende (2) den richtigen Betriebsdruck (1-1,2 Bar) zeigt.

ACHTUNG
Vor Benutzung der Maschine, für einige Sekunden Leerläufe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, so tritt eventuell im Kreislauf vorhandene Luft aus und der Heizkörper der Abgabegruppe kann ganz erhitzt werden.

4.2 MAHLUNG und DOSIERUNG DES KAFFEES

Es ist wichtig, daß Sie neben Ihrer Maschine über eine Mahl-/Dosiergerätes verfügen, mit der Sie den Kaffee, welchen Sie täglich verwenden, mahlen. Das Mahlen und Dosieren des Kaffees ist entsprechend den Herstellerangaben der Mahl-/Dosiergeräte durchzuführen, darüber hinaus sind folgende Punkte zu beachten:

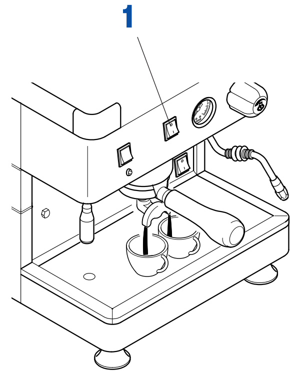
- Für einen guten Espresso ist es empfehlenswert, keinen großen Kaffeevorrat anzulegen. Es ist auf jeden Fall immer das vom Hersteller angegebene Ablaufdatum zu beachten.
- Nie zu große Kaffeemengen mahlen, ideal wäre es nur die im Dosiergerät enthaltene Menge vorzubereiten und diese im Laufe des Tages zu aufzubrauchen;
- keinen bereits gemahlenen Kaffee kaufen, da dieser schnell an Qualität verliert; falls unumgänglich, kleine Vakuumpackungen nehmen.



Den Kaffee im Filterhalter wie folgt, vorbereiten:

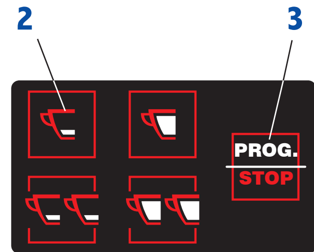
- Den Filter mit einer Dosis gemahlenen Kaffees (zirka 6-7 gr.) füllen und mit der Presse festdrücken;
- den Filterhalter an der Einheit einhängen ohne diese zu fest zuzudrehen und um auf diese Weise eine zu raschen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden;
- aus dem gleichen Grund sollte der Filterrand gereinigt werden bevor der Filterhalter an der Abgabeeinheit eingehängt wird.

4.3 KAFFEEABGABE



Modell **EPU** (halbautomatisch)

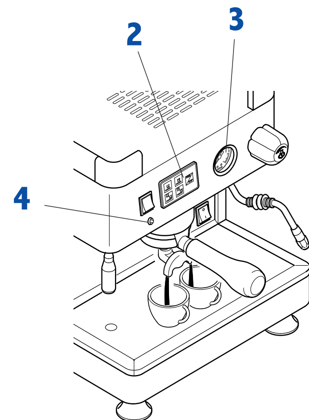
- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- den Abgabeschalter (**1**) drücken;
- ist die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse erreicht, die Abgabe mit dem Schalter (**1**) abstellen.



Modell **EVD** (elektronische Dosierung)

Programmierung der Tastatur:

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die Taste PROG/STOP (**3**) für mindestens 5 Sekunden drücken, bis alle LED-Anzeigen der Dosiertasten eingeschaltet sind;
- Die Taste der gewünschten Menge drücken (**2**);
- wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, die Taste PROG/STOP (**3**) zur Bestätigung drücken;
- Diesen Vorgang mit allen anderen Dosiertasten wiederholen;
- automatisches Verlassen der Programmierung nach 5 Sekunden.

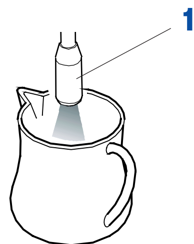


Kaffeeabgabe

- Die Tasse unter den Abgabeschnabel stellen;
- die gewünschten Mengentaste (**2**) drücken und die Abgabe des Kaffees abwarten;
- zur Unterbrechung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste (**2**) oder die Taste PROG/STOP (**3**) drücken;

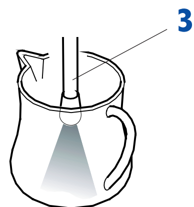
ACHTUNG
*Während der Programmierungsphase blinkt die LED (**4**).*
*Falls die LED (**4**) häufiger blinkt, im Kapitel "Funktionsstörungen und deren Behebung" nachschlagen.*

4.4 HEISSWASSERABGABE

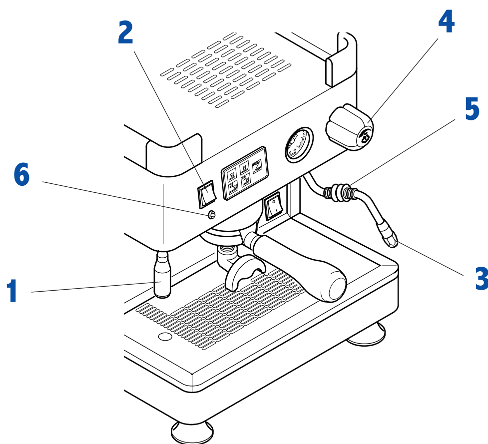


- die Tasse unter den Heisswasserschnabel stellen (**1**) stellen;
- die Taste Heisswasserabgabe (**2**) gedrückt halten;
- bei Erreichen der gewünschten Wassermenge in der Tasse, die Taste wieder (**2**) loslassen.

4.5 DAMPFABGABE



- das Dampfabgaberohr (**3**) in die zu erhitzende Flüssigkeit tauchen;
- den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (**4**);
- zum Unterbrechen der Dampfabgabe den Dampfdrehknopf im Uhrzeigersinn (**4**) drehen.



ACHTUNG

*Die Dampflanze mit den Verbrennungsschutzgummi (**5**) benutzen und die Heisswasserlanze nicht berühren: die Berührung mit dem Dampf oder Heisswasser kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen.*

ACHTUNG

*Bei Einschalten der Warnleuchte (**6**),den Vorratsbehälter mit Trinkwasser füllen.*

5. MODELLE MIT INTERNER MOTORPUMPE

Für die Modelle mit interner Motorpumpe muss man sich daran erinnern, dass:

- es ist kein Vorratsbehälter vorhanden;
- die Wasserversorgung erfolgt über den Anschluss an die Wasserleitung;
- es sollte ein Enthärter verwendet werden.

ACHTUNG
Für weitere Informationen, den Technischen Kundendienst kontaktieren.

6. RATSCHLÄGE ZUR BEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

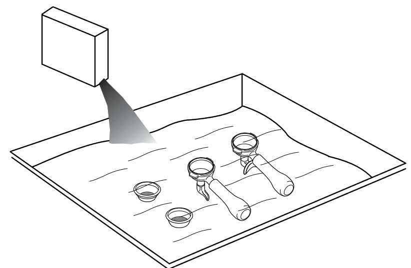
Für einen qualitativ guten Kaffee ist wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 4-5 °F (französischer Grad) hat. Falls die Wasserhärte diesen Werte übersteigt, ist ein Enthärter zu empfehlen. Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtewerte des Wassers unter 4 °F liegen. Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.
Es empfiehlt sich, keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine grossen Kaffeemengen zu mahlen: den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst in einem Tag verbrauchen; keinen bereits gemahlenen Kaffee kaufen, da dieser schnell an Geschmack verliert.
Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen. Die Reinigung und die regelmässige Wartung konstant vornehmen.

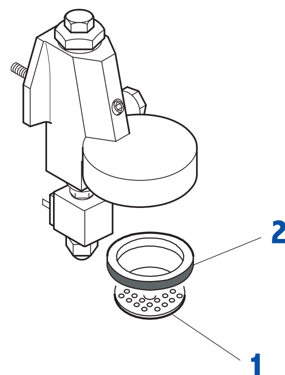
7. REINIGUNG

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehörteilen, sowie an den Außenwänden, notwendig. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Bei häufigerer Nutzung der Maschine müssen auch die Reinigungsmaßnahmen häufiger durchgeführt werden.

Filter und Filterhalter

Die Filter und die entsprechenden Filterhalter sind täglich in warmen Wasser zu reinigen. Ideal wäre es sie die ganze Nacht über im warmen Wasser zu lassen, so dass sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können. Empfehlenswert ist, dem Wasser einen Beutel oder eine Tablette des entsprechenden Reinigungsmittel beizugeben und anschliessend alles mit Wasser nachzuspülen.
Bei mangelnder täglicher Reinigung der Filtern und Filterhalter verschlechtert sich die Qualität des Kaffees bzw. führt zu Unannehmlichkeiten, wie der schlechte Auslauf und das Vorhandensein von Kaffeesatz in der Tasse.





Reinigung der Brause und des Brausenhalters

Die Brause **(1)** und der Brausenhalter **(2)** sind regelmässig mit warmem Wasser zu reinigen.

Dampflanze

Die Dampflanzen immer sauber halten. Die Enden der Dampflanzen sind monatlich zu kontrollieren und durch Durchstechen der Öffnungen mit einer kleinen Nadel zu reinigen.

Abgabegruppe

Die Reinigung der internen Teile der Abgabegruppe muss regelmässig wie nachfolgend beschrieben durchgeführt werden:

- den normalen Filter des Filterhalters gegen einen blinden austauschen;
- das entsprechende Reinigungsmittel in den Blindfilter giessen und den Filterhalter an der Gruppe einhängen;
- den Schalter Abgabe betätigen und die Einheit in Betrieb setzen;
- den oben genannten Schritt mehrmals wiederholen, bis sauberes Wasser ausläuft;
- abschalten und den Filterhalter von der Einheit abnehmen;
- ein letztes Mal spülen, damit alle Rückstände des Reinigungsmittels beseitigt werden.

Gehäuse

Die Außenwände werden mit einem in lauwarmen Wasser getränktem Lappen gereinigt. Keine Scheuermittel zur Reinigung verwenden, weil die Wände verkratzt werden könnten.

Mahldosierung

Wöchentlich die Glocke innen und aussen und die Dosiervorrichtung mit einem in warmes Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

ACHTUNG

Für die Reinigungsarbeiten immer vollkommen saubere und hygienische Lappen verwenden.

8. RISIKOAUFLISTUNG

In diesem Kapitel werden einzelne Risiken dargestellt, mit denen sich der Benutzer konfrontiert sehen könnte, wenn er sich nicht an die speziellen Sicherheitsvorschriften hält (die in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind).

Das Gerät muss an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen werden.

Sollte diese Vorschrift nicht beachtet werden, stellt die Anlage eine Gefahrenquelle bezüglich elektrischer Entladungen dar, weil eventuell abgegebene elektrische Energie nicht mehr in die Erde entladen werden kann.

Verwenden Sie zur Reinigung kein fließendes Wasser.

Die direkte Verwendung von unter Druck stehendem Wasser an der Maschine kann zu einer schweren Beschädigung der elektrischen Geräte führen. Keinen Wasserstrahl für das Abwaschen der Geräteteile benutzen.

Achten Sie auf die Lanzen für Dampf und Heisswasser.

Der Einsatz der Dampf- und Heisswasserlanzen erhitzt die ersteren und sie werden zu einer potentiellen Gefahr. Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Den Dampf- bzw. Wasserstrahl niemals direkt auf Körperteile richten.

Eingriffe niemals an unter Spannung stehendem Gerät vornehmen.

Vor der Durchführung jeglichen Eingriffs muss das Gerät, durch Betätigung des Netz-Hauptschalters abgeschaltet werden oder noch besser, den Netzanschluss herausziehen. Niemals eine Außenwand, während das Gerät unter Spannung steht, entfernen.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muss also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schliessen ist und danach muss die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und die Dampf-und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel, durch völliges Ausschrauben des entsprechenden Anschlussstückes, welches sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren. Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser, führen.

Verwendung des Gerätes

Diese Espressokaffeemaschine ist ein Gerät, das ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt ist. Jede andere Verwendung ist als falsch und daher als gefährlich anzusehen. Den Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder unerfahrene Personen unterbinden.

Die Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften kann zu schwerwiegenden Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren führen.
Keine Eingriffe an der Elektronik des Gerätes vornehmen, solange noch Spannung vorhanden ist.
Vor jedem Eingriff die Maschine durch Abtrennung vom Stromnetz ganz abstellen.

ACHTUNG
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden aufgrund einer Nichtbeachtung der oben angegebenen Vorschriften.

9. FUNKTIONSSTÖRUNGEN und ABHILFE

Meldung	Ursache	Abhilfe
LEISTUNG AN DER MASCHINE FEHLT	1) Der Betriebsschalter der Maschine steht auf "0" 2) Der Netzschalter ist in der Stellung OFF	1) Den Betriebsschalter der Maschine auf "1" stellen. 2) Den Netzschalter in die Stellung ON bringen
AUS DEN LANZEN TRITT KEIN DAMPF AUS	1) Die Sprühvorrichtung der Lanze ist verstopft 2) Der Betriebsschalter der Maschine steht auf "0"	1) Die Sprühvorrichtung der Dampflanze reinigen 2) Den Betriebsschalter der Maschine auf "1" stellen.
ABGABE FEHLT	1) Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen 2) Der interne Wasservorratsbehälter ist leer	1) Den Wasserleitungshahn öffnen 2) Den Vorratsbehälter mit Wasser füllen
WASSERAUSTRITT AUS DER MASCHINE	1) Die Auffangschale leitet nicht ab 2) Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserabfluss ist behindert	1) Die Abflussleitung kontrollieren 2) Den Rohranschluss prüfen und den Ablauf wieder an die Auffangschale anschliessen
KAFFEE ZU KALT	1) Eben eingeschaltete Maschine steht noch nicht unter Druck 2) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) die vollständige Aufheizung der Maschine abwarten 2) Den Technischen Kundendienst anfordern
KAFFEE ZU HEISS	1) Falsche Temperatureinstellung des Kessels	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
ABGABE DES KAFFEES ZU SCHNELL	1) Der Kaffee ist zu grob gemahlen	1) Den Mahlvorgang des Kaffees entsprechend einstellen
ABGABE DES KAFFEES ZU LANGSAM	1) Der Kaffee ist zu fein gemahlen 2) Pumpe beschädigt	1) Den Mahlvorgang des Kaffees entsprechend einstellen 2) Den Technischen Kundendienst anfordern
KAFFEESATZ NASS	1) Abgabegruppe verschmutzt 2) Die Abgabegruppe ist zu kalt 3) Der Kaffee ist zu fein gemahlen 4) Ventil der Gruppe verstopft	1) Die Spülung der Gruppe mit einem Blindfilter vornehmen. 2) Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten 3) Den Mahlvorgang des Kaffees entsprechend einstellen 4) Den Technischen Kundendienst anfordern

Meldung	Ursache	Abhilfe
DAS MANOMETER ZEIGT EINEN NICHT FALSCHEN DRUCK	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
KAFFEESATZ IN DER TASSE	1) Der Filterhalter ist verschmutzt 2) Die Filteröffnungen sind verbraucht 3) Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht	1) Den Filterhalter reinigen 2) Den Filter auswechseln 3) Den Mahlvorgang des Kaffees entsprechend einstellen
Version EPU EINSCHALTUNG DER ROTEN KONTROLLAMPE AUF DER FRONTBLENDE DER MASCHINE	Wasser fehlt	VERWENDUNG DES INTERNEN VORRATSBEHÄLTERS - Die korrekte Stellung des Wasservorratsbehälters prüfen - Den Behälter mit Trinkwasser füllen; BENUTZUNG DER WASSERLEITUNG - Alle vorhandenen Wasserhähne der Leitung vor der Maschine öffnen - Prüfen, ob tatsächlich Wasser in der Leitung ist
Version EVD BLINKEN DER LED AUF DER FRONTBLENDE DER MASCHINE	1) Fehlendes Wasser 2) Der Kaffee ist zu fein gemahlen 3) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1a) BENUTZUNG DES INTERNEN VORRATSBEHÄLTERS - Die korrekte Stellung des Wasservorratsbehälters prüfen - Den Behälter mit Trinkwasser füllen; 1b) BENUTZUNG DER WASSERLEITUNG - Alle vorhandenen Wasserhähne der Leitung vor der Maschine öffnen - Prüfen, ob tatsächlich Wasser in der Leitung ist 2) Den Mahlvorgang des Kaffees entsprechend einstellen 3) DenTechnischen Kundendienst anfordern

ACHTUNG

Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.

WEGA s.r.l.
Via Santi, 9 - 40011 ANZOLA EMILIA (BO) - ITALY
Tel. +39.051.6500900 - Fax +39.051.733701
www.wega.it - commerciale@wega.it

Cod. WY02000177 - Rev. 01 - 01/2006